

SERVUS

in Stadt & Land



Bucharts Natur-Apotheke
Die Kraft des Johanniskrauts

Gutes von der Stange
Köstliche Spargelrezepte

❖ E I N F A C H . G U T . L E B E N ❖

DAS FEST
DER SONNE
*Altes Brauchtum
zum längsten Tag
des Jahres*

JUNI
06/2020
EUR 4,80

ÖSTERREICHS VERBORGENE SCHÄTZE

Das Schöne liegt so nah

Eine Sommerreise zu unseren Lieblingsplätzen im ganzen Land



SO SCHREIBT MAN NACHHALTIG



Das Aluminium Ihrer **Nespresso** Kapseln kann nahezu unendlich oft recycelt werden und so als Teil vieler neuer Gegenstände ein zweites Leben erhalten. Schließen Sie mit uns den Recycling-Kreislauf.

JEDER BEITRAG ZÄHLT.

what else?

AUS UNSERER SCHATZTRUHE

Wenn es eine große Idee gibt, die dieses Magazin trägt, dann die: dass wir hinausgehen ins Land, dass wir in stille Seitentäler abzweigen und in kühle Bergseen springen, dass wir in den kleinen Dörfern die großen Momente aufspüren und in den großen Städten die versteckten Winkel, dass wir Kirchenwirte und Hüttenwirtinnen, Handwerker und Bäuerinnen besuchen, um mit ihnen über das Leben und ihre Arbeit, ihre Heimat und ihre Traditionen zu reden und davon zu erzählen. So hat sich in den Archiven dieser Redaktion über die Jahre ein riesiger Schatz an Geschichten und Fotos von Österreich und seinen Menschen angesammelt, eine Schatztruhe, die mit jeder Ausgabe wächst und die wir immer wieder gerne öffnen – wie zum Beispiel in diesen Tagen, wo uns einmal mehr besonders bewusst wird, wie großartig dieses Land ist und dass es eigentlich gar keinen Grund gibt, in die Ferne schweifen zu wollen, wenn das Schöne doch so nah liegt.

Autorin Uschi Korda, Fotochefin Sabina Dzinic und Art Director Matthias Preindl haben für diese Ausgabe in der Schatztruhe gekramt und eine opulente Geschichte zusammengestellt, die die verborgenen Kostbarkeiten Österreichs zeigt. Es wird übrigens nur wenig Menschen geben, die unser Archiv besser kennen: Alle drei sind aus der Redaktion gar nicht wegzudenken, weil sie von Anfang an dabei sind und dieses Magazin seit bald zehn Jahren wesentlich geprägt und mitgestaltet haben.

Wir möchten Sie also zu einer Sommerreise durch Österreich einladen, vom Tiroler Zillertal zum Neusiedler See im Burgenland, vom Attersee im Salzkammergut zum Hochobir in Kärnten, ab Seite 10.

Sie werden wieder einmal staunen, wie unglaublich schön dieses Land ist. Und wir wünschen viel Vergnügen beim Blättern, Lesen und Schauen.

*Markus Honsig
& die Servus-Redaktion*



JULIA KOSPACH

lässt sich von allem inspirieren, was grünt und blüht. Wäre das Pflücken von Wiesenblumensträußen ein Beruf, hätte sie ihn zweifellos ergriﬀen. Ihre Leidenschaft für die Flora führt die Kärntnerin diesmal in einen steirischen Rosengarten und zu einer Salzburger Papiermacherin.
Ab Seite 48 und ab Seite 124.



MARTIN KREIL

Er ist Fotoredakteur der ersten Stunde, stets auf der Suche nach dem besten Bild. Akribisch und ausdauernd geht der Triathlet bei jeder Recherche vor. Sein Fachwissen als begeisterter Fotograf ist enorm. Ohne ihn gäbe es die schöne Titelgeschichte nicht.
Ab Seite 10.

INHALT

JUNI 2020



94



132



74



34

GESUNDES LEBEN

NATURWISSEN

30 Das Fest der Sonne

Jenen Tag im Jahr, an dem sie am längsten am Firmament steht, feiern die Menschen seit Jahrtausenden.

SERIE

34 Susannes Kirschengarten

Kräuterpädagogin Susanne Mitterer über die fast vergessenen Heilkräfte des fröhlichen Kirschbaums.

ALTE HEILMITTEL

38 Die Kraft des Johanniskrauts

Johanniskrautöl hat es in sich: Es lässt sich als Medizin gegen Wunden und trübe Gedanken einsetzen.

NÄTÜRLICH SCHÖN

42 So duftet der Sommer

Wir haben ein Deo gemixt, dessen Hauptdarsteller Salbei ein guter Bekannter aus Küche und Hausapotheke ist.

UNSER GARTEN

BESUCH

48 Überall blühen Rosen

Der zauberhafte Garten von Familie Schöllauf umgibt ein Gehöft, das im steirischen Thermenland liegt.

MISCHKULTUR

60 Hochsaison im Bauerngarten

Im Frühsommer wird in den Beeten wieder genug Platz frei: für Zierpflanzen und schnellwachsendes Gemüse aus dem Bauerngarten.



SERVUS SPEZIAL

Das Schöne liegt so nah
Eine Sommerreise zu unseren Lieblingsplätzen
durch das ganze Land. **Ab Seite 10**

GUTE KÜCHE

SPARGEL

68 Gutes von der Stange

Wir zaubern aus saftigen Spargeltrieben himmlische Gerichte.

REZEPTE VON DAMALS

74 Wahre Abenteuer und falsche Forellen

Alex Lisetz' Omi kochte nicht wahnsinnig gerne. Die Familie aber liebte, was sie auftischte.

HOLUNDER

78 Blütenzauber

Der Schwarze Holunder ist ein echter Tausendsassa. In der Küche hat er zweimal Saison: Teil eins des Wunders findet jetzt statt.

WIRTSCHAUSBESUCH

86 Fürstlich essen

Wie der Gasthof Schloss Aigen zu einem Rindfleischparadies wurde und warum Mittwoche hier kostbar sind.



48



102



108



78

MEIN DAHEIM

HAUSBESUCH

94 Wie neugeboren

Angela und Marcus Schelling haben im oberbayerischen Übersee ein altes Hebammenhaus in ein echtes Schmuckstück verwandelt.

DEKORIEREN

102 Genügsame Augensterne

Sukkulanten sind hübsch anzusehen: Deshalb verwenden wir Hauswurz und Mauerpfeffer zum Dekorieren.

BASTELN MIT KINDERN

108 Fröhliche Seifenoper

Seifenblasen schillern in allen Farben. Mit unserer selbst angerührten Lauge steht dem Gartenspaß nichts mehr im Weg.

SCHÖNE HEIMAT

LITERARISCHE REISE

116 Die große Erzählerin

Wir wandern auf den Spuren der Schriftstellerin Marlen Haushofer im oberösterreichischen Effertsbachatal.

HANDWERK

124 Zarte Geschöpfe

Michaela Metzler ist Papiermacherin im salzburgischen Mattsee, wo sie aus Blumen und Kräutern wahre Kunstwerke entstehen lässt.

AUSFLUG

132 Wo der See lacht

und der Berg ruft
Sommer am Millstätter See: Egal ob hoch über, im oder rund um das Wasser – man erlebt Freuden fernab großen Trubels.

STANDARDS

3 Vorwort

6 Mundart

8 Postkastl

46 Unser Garten

56 Naturkalender

58 Mondkalender

66 Der Gartenfreund

76 Dorli Muhr: Restlessen

92 Schönes für drinnen

112 Tanjas Tierleben

144 Michael Köhlmeier: Die Katze & der Musikant

152 ServusTV

153 Harald Nachförg: Meine Eisheiligen

154 Vorschau, Impressum

Mundart

Von Dr. Ingeborg Geyer, Dialektlexikographin



DONNERSTAG

Ja, der Donnerstag hatte wirklich was mit Gewitter zu tun – er war den Donnergöttern geweiht. Bei den Römern war es *Jupiter*, bei den Germanen *Donar* bzw. *Thor*. Da war der Donnerstag übrigens der fünfte Tag der Woche, der im bayerisch-österreichischen Raum auch *Pfinztag* – aus dem Gotischen *pintadags* – hieß. Im Volksglauben fürchtete man jedenfalls, dass an diesem Tag mehr Unheil drohe als an anderen, und darum waren manche Arbeiten untersagt: Holzhacken zum Beispiel, Mist ausführen oder Spinnen am Abend.

TÅRSCHTIG, TO SCHTIG
Lechtal

Pfintſntåg
Osttirol

DUUNASDÅG
Oberösterreich, Niederösterreich, Wien

PFINSTA
Außerfern, Oberinntal

KFINSCHTA
Winklern, Oberkärnten

Tonderschi
Paznaun

Donschtig, Donschteg
Südvoralberg, Rheintal,
Bregenzerwald

Don'rståg

PFINSCHTA
Rangersdorf, Oberkärnten,
Schladming, Obersteiermark

Tonstaak
Jungholz, Pinswang, Außerfern

PFINKSTA
Waidering, Kirchdorf, Unterinngebiet,
Obersteiermark

Pfintſta
Defereggental, Kalsertal, Nordtirol

PFINGSDA
Salzburg, Oberösterreich, Niederösterreich,
Wien, Burgenland

TONSCHTI
Stanzertal

DONASCHTÅG
Schwoich, Unterinnatal, Umgebung Klagenfurt,
südliche Oststeiermark, Mittelsteiermark, Burgenland

Here comes
the sun.

Der größte Leon
Kombi aller Zeiten.



Der neue **SEAT**
Leon
Kombi.
Jetzt ab € 19.990,-²

Postkastl

UNSERE LESER UND LESERINNEN SCHREIBEN

Von Servus inspiriert

Leserfoto des Monats

Werner Stifter aus Wien schickte uns dieses traumhafte Foto und schreibt: „Jeden Monat ist es eine Freude, im ‚Servus‘ zu blättern. Ich sende euch dieses Bild, um zu zeigen, dass es auch in der Großstadt schöne Ecken gibt.“



Oiwei wieda

*Oiwei wieda
Legst di nieda,*

*Stehst wieda auf,
Nimmst vui in Kauf.*

*Oiwei wieda
Gfreist di auf d'Liab.*

*Sie macht ois guat,
Is s'Lebn nuh so trüab.*

*Oiwei wieda
Glaubst du ans Glück.*

*Ah wann's nu so grob is,
Es kummt wieda zurück.*

Wir danken Gabriele Grausgruber aus Gurten in Oberösterreich für die Einsendung dieses Gedichts.

Wir freuen uns auf Post von Ihnen.

Einfach an Servus in Stadt & Land, KW Leserbriefe, Heinrich-Collin-Straße 1, 1140 Wien, schicken oder als Mail mit vollem Namen und Wohnort an redaktion@servus.com senden. Oder Sie hinterlassen uns eine Nachricht auf facebook.com/servusinstadtundland

Nachgekocht & Nachgebacken

Estragon-Öl

Danke für die wie immer großartigen Rezepte! Der Flammkuchen war so gut, dass er weg war, bevor ein Foto entstehen konnte, aber immerhin das Zitrus-Estragon-Öl konnte ich für euch fotografieren, es muss ja auch a bissl rasten. Leider war kein frischer Estragon zu bekommen, so musste der getrocknete genügen!

Sigrid Hawlena, Königstetten



Fabelhafte Mundart

Ein ganz besonderes Vergnügen hat mir als Kärntnerin die Kärnten-Beilage bereitet. Ich betrachte es als Privileg, von so viel Schönheit und Einzigartigkeit umgeben zu sein! Jetzt zum Grund, warum ich schreibe: Ihre Auswahl an Mundart-Ausdrücken war fabelhaft; Hangale und Strangalan, die Krudalan und die Tscheafl, das zergeht direkt auf der Zunge. Da Togga is då, åba wo is die Treapn, ha? Oder vielleicht die Tschåldara? Als Frau könnte man sich direkt übergangen fühlen. Aber ich will kein Sempahefn sein. **Traudl Bürchner, per Mail**

Freundliche Antwort

Ich freue mich jeden Monat auf eine neue Ausgabe mit tollen Reportagen, schönen Bildern, praktischen Tipps und guten Rezepten. Besonders hat mir der Bericht „Alte Schätze“ über das Haus der Familie De Buigne vom steirischen Pöllauberg gefallen. Als ich mir erlaubte, Frau Sylvia de Buigne wegen ihrer wunderschönen Heimtextilien zu kontaktieren, habe ich umgehend eine freundliche Auskunft erhalten, was mich sehr gefreut hat. **Maria Gredler, Stumm im Zillertal**



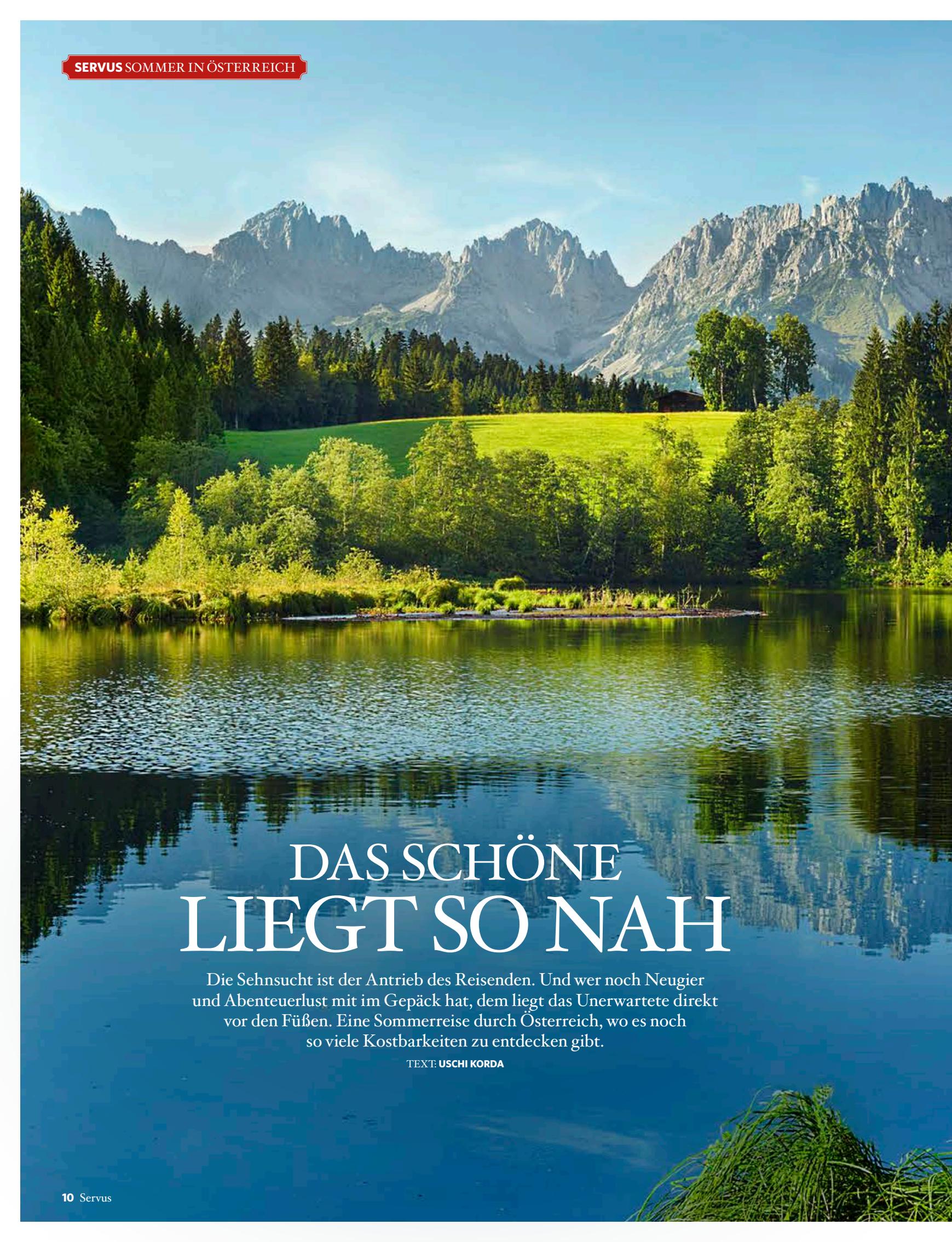
Ein „HOCH“ auf den
Wetterumschwung!

KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Im Schloss Thalheim in der grünen Steiermark entspringt aus 7 Quellen ein Heilwasser, dessen Wirkung schon den Kelten und Römern bekannt war. Wenn Hopfen und Malz auf das stimmungsaufhellende Lithium treffen und höchste Braukunst ein Bier daraus zaubert, dann sprechen wir von Stimmung hoch zwei. Da hätten sie schön geschaut, die Kelten und die Römer!

THALHEIM





DAS SCHÖNE LIEGT SO NAH

Die Sehnsucht ist der Antrieb des Reisenden. Und wer noch Neugier und Abenteuerlust mit im Gepäck hat, dem liegt das Unerwartete direkt vor den Füßen. Eine Sommerreise durch Österreich, wo es noch so viele Kostbarkeiten zu entdecken gibt.

TEXT: USCHI KORDA

See mit Ausblick. Im Waldbad Gieringer Weiher bei Kitzbühel spiegeln sich die Gipfel des Wilden Kaisers.



FOTO: INTERFOTO/RAINER MIRAU

D

ie wahren Abenteuer sind im Kopf ...“ (Wir schreiben dieses Zitat Universal-künstler André Heller zu, der es sich vielleicht auch nur geliehen, aber ein wunderbares Lied daraus gemacht hat.)

Dort jedenfalls beginnt auch das Reisen. Die Fantasie speist eine Sehnsucht nach dem Schönen, dem Unerwarteten, Überraschenden. Die Bilder im Kopf lassen uns losziehen, um unsere Neugierde zu stillen und kurz aus unserem Alltag auszubrechen.

Man hat es uns per Flugverkehr einfach gemacht, dieses Verlangen in weiter Ferne zu besetzen. Erfahrungen, die wir niemals missen möchten, die das Mosaik des eigenen Lebens mit funkelnenden Edelsteinen bereichern. Man konnte aber leicht vergessen, dass Kostbares, Faszinierendes auch ums Eck zu entdecken ist.

Für die Jagd nach dem grünen Diamanten etwa ist es nicht nötig, à la Indiana Jones einen Höllenritt quer über den Erdball anzutreten. Man braucht lediglich ein kleines Sieb und marschiert damit ins Pinzgauer Habachtal. Mit etwas Glück findet man rund um Europas einzige Mine einen kleinen, schimmernden Smaragd. Im nahen Raurisertal kann man sich beim Goldschürfen probieren und überhaupt beim Wandern in den Hohen Tauern über den einen oder anderen funkelnenden Kristall stolpern.

BERGROMANTIK UND WELLENPLÄTSCHER

Ein bisschen wie Naturforscher Alexander Humboldt darf man sich im Tiroler Brandenberger Tal fühlen. Dank der topografischen Mischung aus felsigen Schluchten und weiten Lichtungen flattern dort die meisten Schmetterlinge des Landes herum, auch ganz seltene wie der Augsburger Bär. Den Spuren der alten Walser, die vor 700 Jahren der rauen Unwirtlichkeit des Arlbergs etwas zum Überleben abtrotzten, folgt man im Westen des Landes. Wer allerdings in eine ihrer Hochburgen, ins Kleinwalsertal will, muss seine Bergschuhe schnüren und so wie die einstigen Siedler von Warth aus über den Gemstelpass wandern. Die einzige Zufahrt von Deutschland ist derzeit eher unsicher.

Neben Abenteuerlust schlummert in uns noch die Sehnsucht nach dem sanften, beruhigenden Plätschern der Wellen. An welchem See auch immer, im ganzen Land wird ein Bergpanorama dazugeliefert. Sogar am Neusiedler See winkt hinterm Schilfgürtel ➤

das – zugegeben sanfhügelige – Leithagebirge. Erst wer sich einmal um die Achse dreht, wird seinen Blick in die Freiheit eines so weiten Horizonts entlassen, fast könnten einem dort die Gedanken auf Nimmerwiedersehen davongaloppieren.

An den Gestaden der Kärntner Seen wiederum wird das Lebensgefühl mit etwas südlichem Flair gewürzt, im Salzkammergut kommt ein einzigartiges Wasserfarbenspiel dazu, das Künstler wie Gustav Klimt und Gustav Mahler immer schon zu Großem inspiriert hat. An manch anderem See treibt die Natur ein bisschen Schabernack, führt den Menschen mit all seiner Weisheit an der Nase herum. Der Prebersee im Lungau zum Beispiel, wo man beim Schießen nur ins Schwarze trifft, wenn man auf dessen Spiegelbild im Wasser zielt. Oder der Grüne See im Steirischen, den man die meiste Zeit des Jahres trockenen Fußes durchwandert. Erst gegen Sommer füllt er sich mit Wasser, sodass Taucher schwerelos entlang der Wege zwischen den Bänken ihre Runden ziehen können.

AUF SCHRITT UND TRITT ETWAS BESONDERES

Dazu kommt eine Unmenge kleiner Bergseen und Moorseen wie der Gieringer Weiher bei Kitzbühel (auf der Seite davor), die wie schillernde Perlen über die Landschaft verstreut sind und in denen man nicht nur seine Füße kühlen kann – sie haben auch einiges zu erzählen. Mystisches, Rätselhaftes. Wer mit all seinen Sinnen lauscht, vermeint fast, das eine oder andere Fabelwesen vorbeihuschen zu sehen. Vielleicht entfleucht es dann weiter ins urwaldartige Dickicht an der Donau rund um die Stopfenreuther Au, wo sich seit 35 Jahren die Natur ihr Terrain zurückerobert darf. Sie dankt es mit einem bemerkenswerten Schauspiel von Flora und Fauna, bei dem selbst Huckleberry Finn und Tom Sawyer aus dem Staunen nicht herauskommen würden.

Wer also offenen Auges durch unser Land geht, kann auf Schritt und Tritt etwas Besonderes entdecken. Es ist eine einzigartige Schatztruhe für große und kleine Abenteurer, Entdecker, Neugierige und alle, die das Zauberhafte lieben und sich nicht nur mit Klischees zufriedengeben wollen. Als Anregung haben wir auf den nächsten Seiten noch ein paar Kostbarkeiten zum Entdecken zusammengestellt.





TIROL

Es ist ein wildes Land, das sich zwischen dem Pinzgau und dem Arlberg erstreckt. Nicht auf den ersten Blick, da dominiert das breite Inntal. Doch links und rechts davon durchziehen Täler die mächtigen Alpenschluchten, jedes einzelne davon hat Überraschungen parat. Selbst jene, deren klingende Namen jedem geläufig sind. Von A wie **Achental** mit dem größten See des Bundeslandes mitten in einem Naturschutzgebiet bis zu Z, dem **Zillertal**, wo sogar Hunde gern von Alm zu Alm wandern (links und rechts oben).

Dann wäre da noch das **Kaisertal**, das letzte Hochtal Europas, das bis 2008 ausschließlich per pedes über 285 Stufen erreichbar war. Auch heute können nur die 35 Einwohner zufahren, alle anderen dürfen wandern. In aller Ruhe, vorbei an Plätzen der Stille wie der **Antoniuskapelle** (unten).





VORARLBERG

Ob Montafon, Bregenzerwald oder Bodensee – das westlichste Bundesland ist bekannt für seine abwechslungsreichen Landschaften. Als Wiege des Skilaufs und mondäner Wintersportort ist **Lech am Arlberg** weltberühmt (unten). Der Zauber der Almen und Berge (links) von der Roten Wand über den Rüfikopf bis zum Karhorn lässt sich aber im Sommer viel besser erleben und erwandern. Hier locken die Lechquellen, der Formarinsee oder das malerische **Bürstegg**.

Die Reste dieser alten **Walsersiedlung**, ein 500 Jahre altes Gehöft mit Kapelle auf 1.716 Meter Höhe, werden im Sommer von Hirten bewirtschaftet. Diese errichten wie Sigi Jochum (oben) jeden Mai traditionelle Walserzäune, durch die das Vieh auf die Alm getrieben wird.





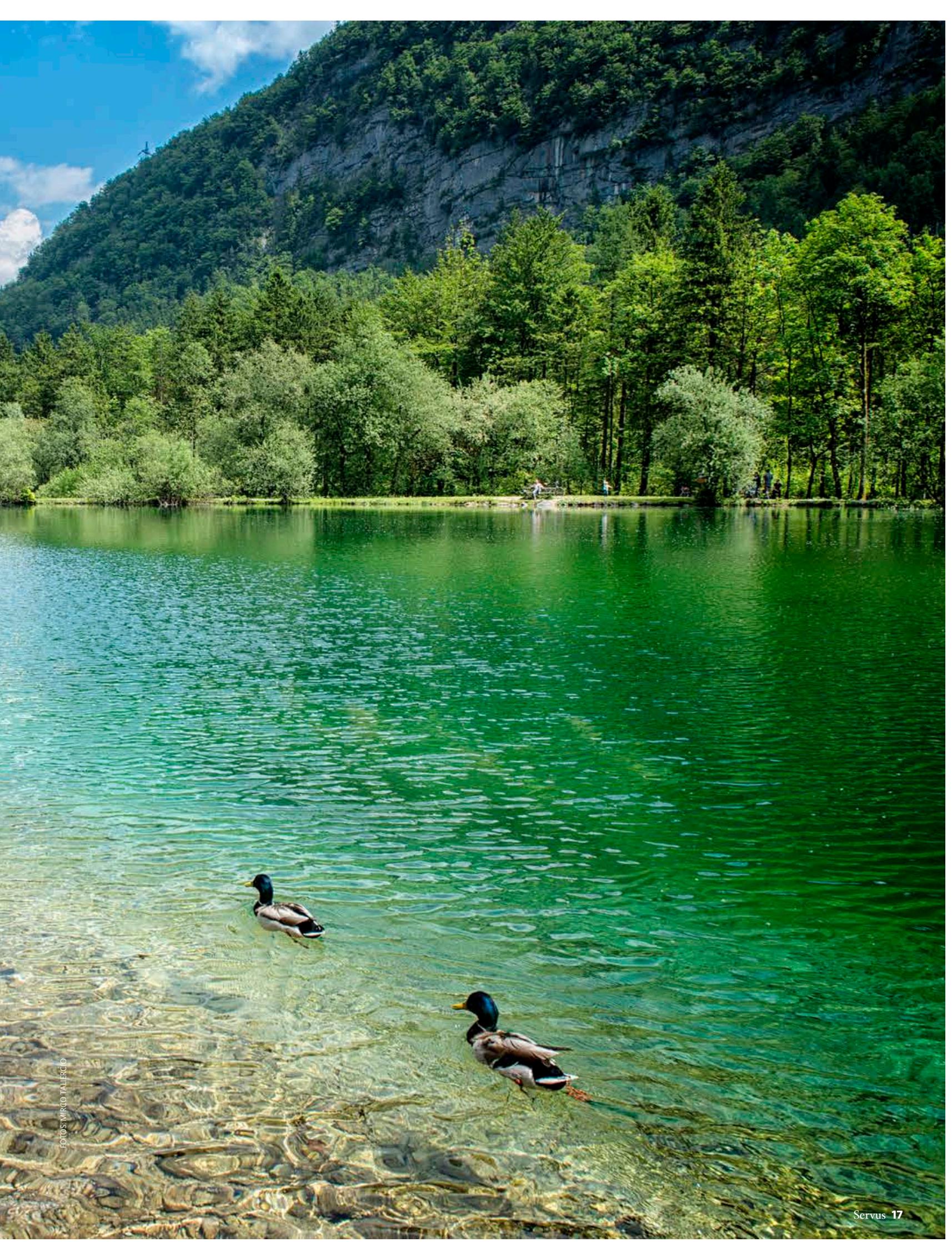
SALZBURG

Lassen wir die Landeshauptstadt einmal beiseite, obwohl es dort jenseits des bekannten Kunst- und Kulturzaubers einiges zu entdecken gibt - wildelebende Gämse am **Kapuzinerberg** zum Beispiel.

Von rauer Wildheit sind auch die Landschaften des **Innengebirgs** - Pongau, Lungau und Pinzgau - geprägt, wo die Erhabenheit der Dreitausender der Hohen Tauern den Menschen auf seine Winzigkeit zurechtstutzt und ihn gleichzeitig lehrt, was Freiheit sein kann.

Sanfter schmiegen sich der Flachgau und der Tennengau ins Gelände. In Letzterem findet sich ein besonderes Naturjuwel: Das **Bluntautal** mit seinen smaragdgrünen Seen (rechts) und der **Wallfahrtskirche St. Nikolaus** (unten) lässt sich nur zu Fuß, per Rad oder mit Kutscher Josef Kronreif in der Pferdekutsche (oben) erforschen.





FOTOS: MIRKO TALERICO





OBERÖSTERREICH

Geschichte trifft Natur und schafft der Kunst einen Raum – so in etwa könnte eine Formel über das vielseitige Bundesland lauten. Hier, an den Gestaden der Salzkammergutseen, wurden die Menschen von Jägern und Sammlern zu sesshaften Siedlern. Hier wurde eine ganze Epoche der älteren Eisenzeit nach einem sensationellen Gräberfund in **Hallstattzeit** umbenannt. Hier mäandert die Donau wie ein starker Arm durch die Gegend, umspielt von sanften Hügeln, die im Süden von den rauen Felswänden des **Höllengebirges** abgelöst werden.

Diese stürzen mit atemberaubender Mächtigkeit auch direkt in den **Attersee** (Bild). Mit seinem faszinierenden Farbenspiel hat der König der Sommerfrische immer schon Künstler in seinen Bann gezogen. So ließen sich unter anderem **Gustav Klimt** und **Gustav Mahler** von der Naturkulisse inspirieren.

SERVUS SOMMER IN ÖSTERREICH





STEIERMARK

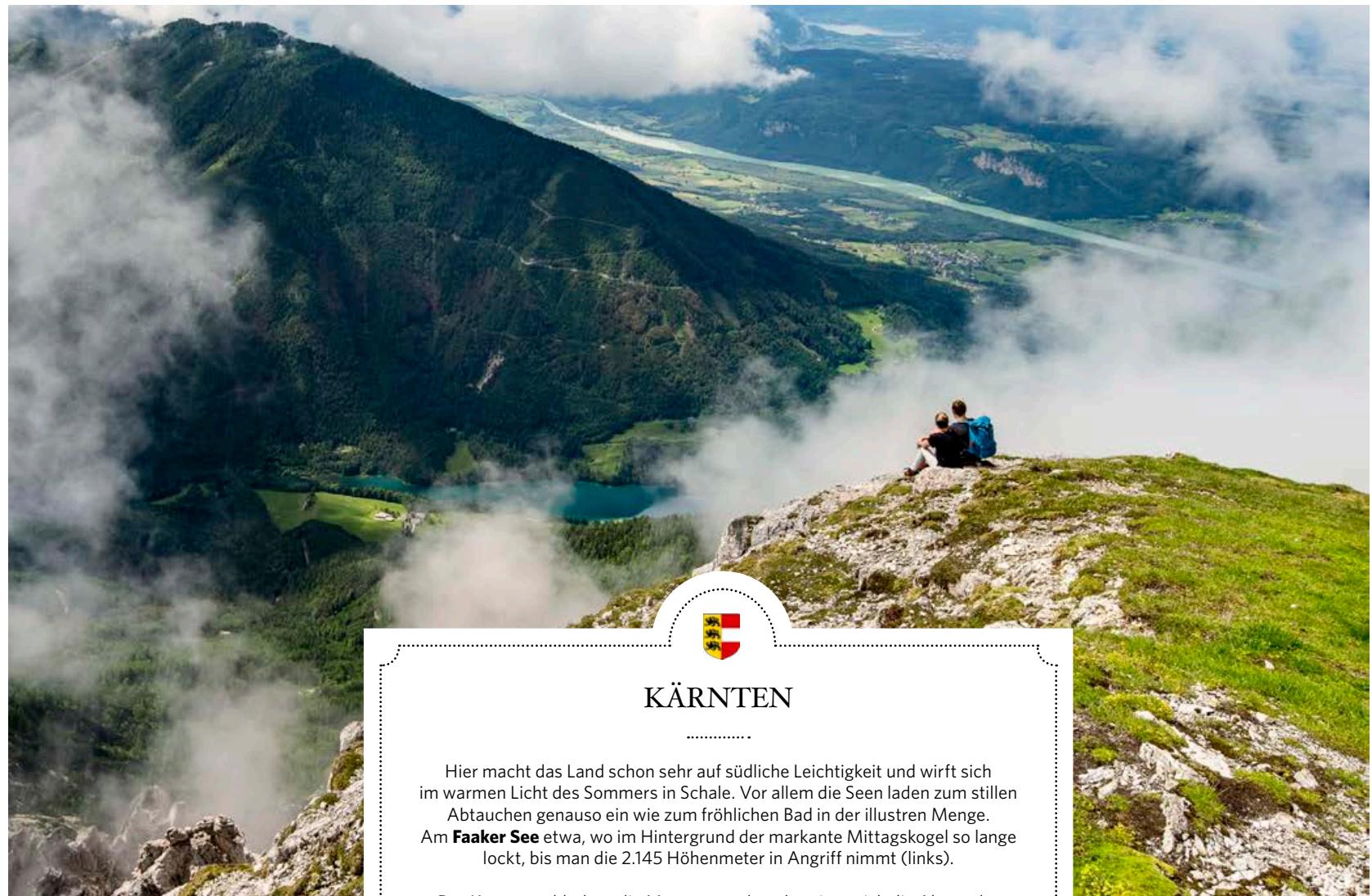
Um die ganze Pracht des zweitgrößten Bundeslandes zu erkunden, bräuchte man viel mehr als nur einen Sommer. Von den wildromantischen Gebirgszügen im Norden bis zu den anmutig hingepinselten Hügeln im Süden – hier finden nicht nur kleine und große Entdecker eine angemessene Spielwiese.

Weinfreunde sowieso, die von der **Südsteirischen Weinstraße** ihren Blick sogar über Grenzen purzeln lassen dürfen (unten).

So manchen wird es vielleicht ins **Ausseerland** ziehen, wo bei einer Drei-Seen-Tour die spektakuläre Kulisse suggeriert, man würde das Ende der Welt ansteuern. Vom **Grundlsee** (oben) geht es mit der Platte weiter über den **Toplitzsee** (links), bevor man durch einen Feenwald den kleinen **Kammersee** erreicht, wo eine der Quellen der Traun aus einer Felswand sprudelt.







KÄRNTEN



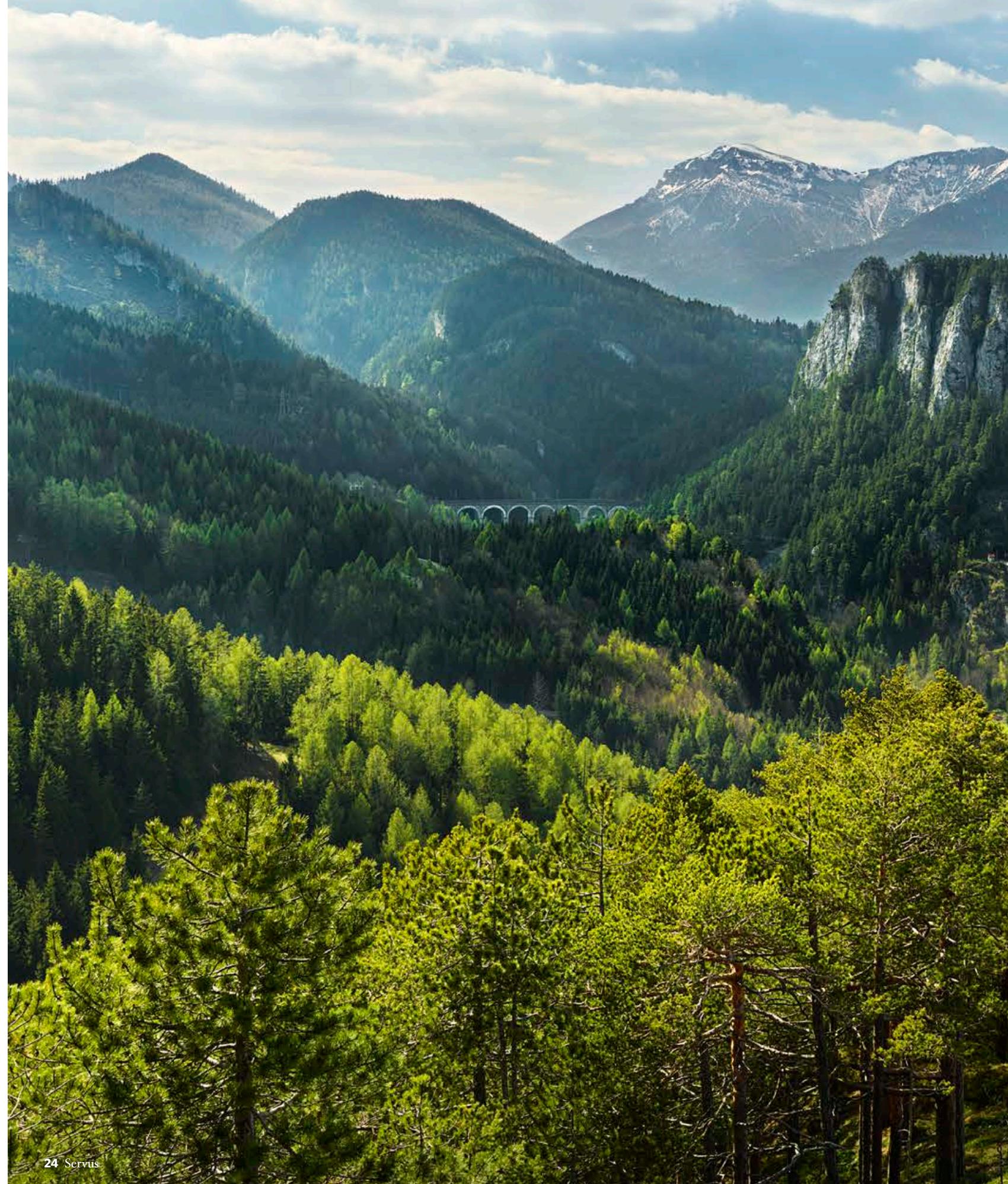
Hier macht das Land schon sehr auf südliche Leichtigkeit und wirft sich im warmen Licht des Sommers in Schale. Vor allem die Seen laden zum stillen Abtauchen genauso ein wie zum fröhlichen Bad in der illustren Menge. Am **Faaker See** etwa, wo im Hintergrund der markante Mittagskogel so lange lockt, bis man die 2.145 Höhenmeter in Angriff nimmt (links).

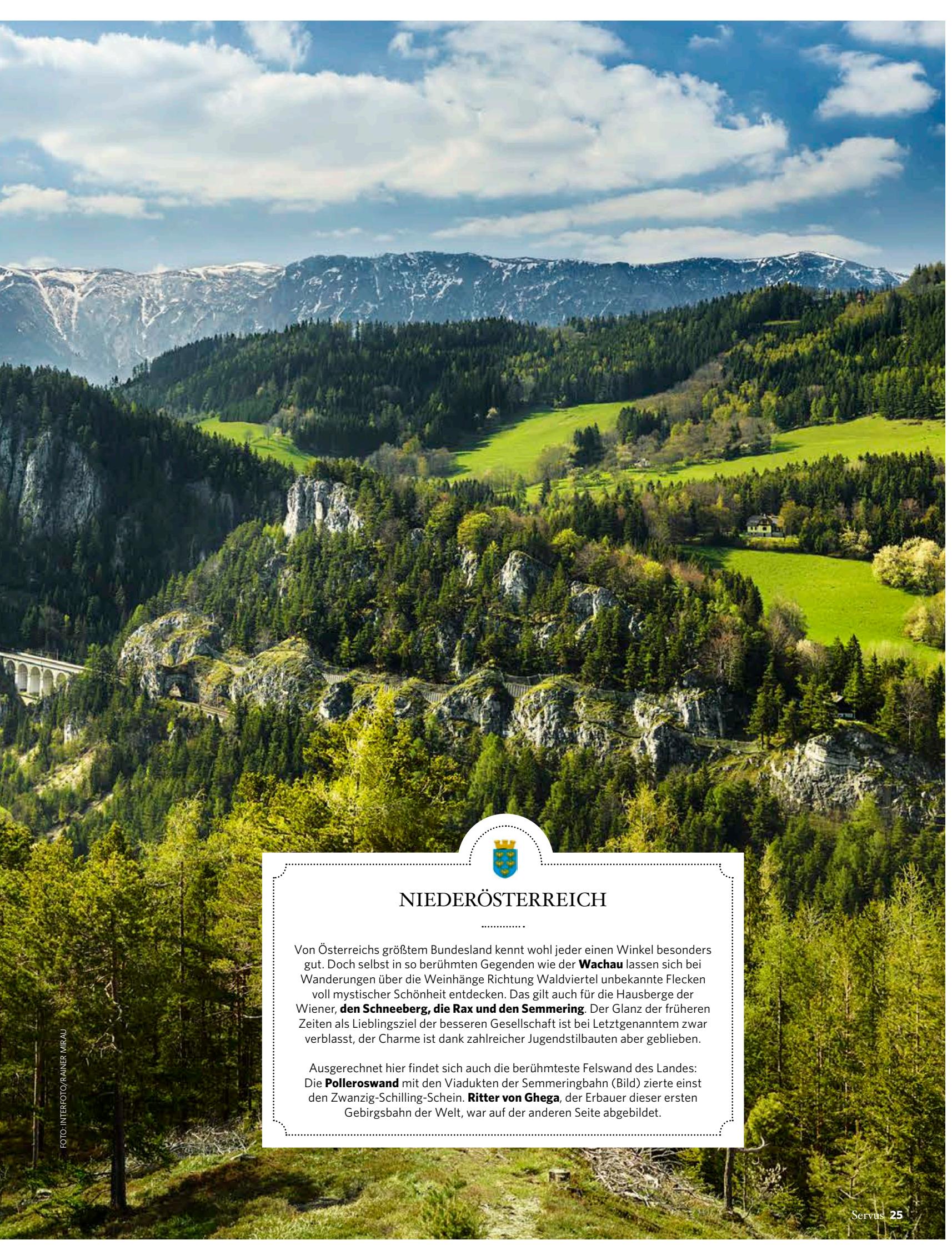
Der Kenner wählt dazu die Morgenstunden, da zeigen sich die Almen der Kärntner **Nockberge** von ihrer schönsten Seite (unten). Österreichs freundliche Riesen werden sie genannt, weil sie sich gemütlich wie Kasnudeln zwischen der Innerkrems, Bad Kleinkirchheim und Ebene Reichenau dahinziehen.

Auch der **Hochobir** bei Eisenkappel ist ein Berg von sympathischer Zugänglichkeit (oben). Ganze neun Routen führen auf den Gipfel, von gemütlich bis äußerst sportlich. Hoch droben werden alle mit einem Blick übers Drautal und den Wörthersee belohnt.



SERVUS SOMMER IN ÖSTERREICH



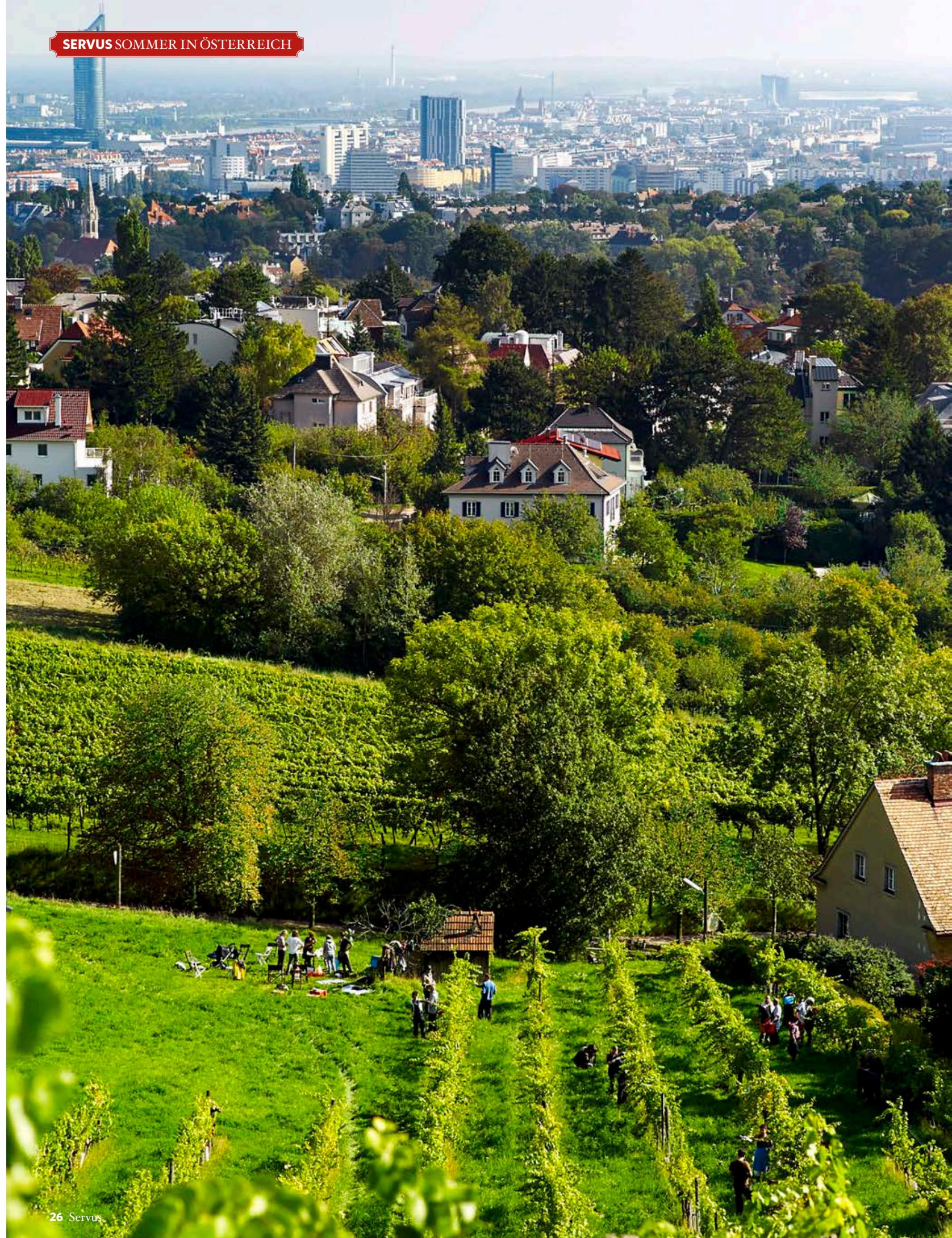


NIEDERÖSTERREICH

Von Österreichs größtem Bundesland kennt wohl jeder einen Winkel besonders gut. Doch selbst in so berühmten Gegenden wie der **Wachau** lassen sich bei Wanderungen über die Weinhänge Richtung Waldviertel unbekannte Flecken voll mystischer Schönheit entdecken. Das gilt auch für die Hausberge der Wiener, **den Schneeberg, die Rax und den Semmering**. Der Glanz der früheren Zeiten als Lieblingsziel der besseren Gesellschaft ist bei Letztgenanntem zwar verblasst, der Charme ist dank zahlreicher Jugendstilbauten aber geblieben.

Ausgerechnet hier findet sich auch die berühmteste Felswand des Landes: Die **Polleroswand** mit den Viadukten der Semmeringbahn (Bild) zierte einst den Zwanzig-Schilling-Schein. **Ritter von Ghega**, der Erbauer dieser ersten Gebirgsbahn der Welt, war auf der anderen Seite abgebildet.

SERVUS SOMMER IN ÖSTERREICH



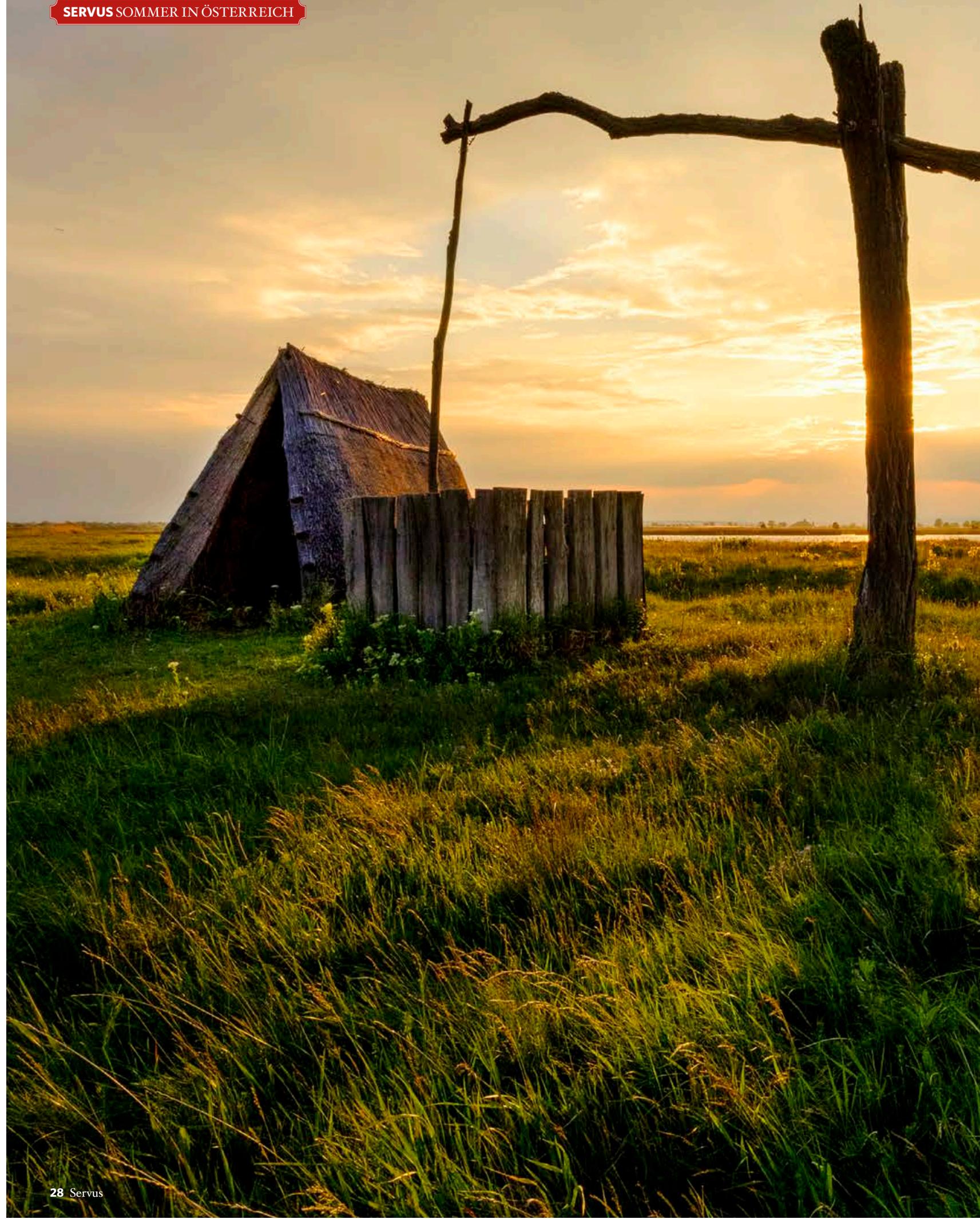


WIEN

Ein beeindruckend funkelnder Edelstein in der Schatztruhe Österreich ist die Bundeshauptstadt. Ihre Geschichte, ihr Reichtum an **Kultur und Kunst** und die besondere Lebensart strahlen eine Anmut aus, die Menschen aus aller Welt anlockt. Deshalb ist Wien in den Beliebtheitsskalen immer ganz vorn dabei und wurde im Mai 2020 zur „grünsten Stadt der Welt“ gekürt.

In kaum einer anderen Stadt geben sich Natur und Urbanität so die Hand, gehen die Häuserschluchten nahtlos ins Dörfliche über und fransen von den Weinbergen in den mächtigen **Wienerwald** aus, der sich wie eine Halskette um die Stadt schmiegt (links). Nirgendwo sonst hat man mitten in der Stadt eine so riesige Aulandschaft wie den **Grünen Prater**, der beim Heustadlwasser einen auf Amazonas macht, selbst wenn sich nur Tretboote darauf tummeln (oben). Und nirgendwo sonst geben wie in der **Innenstadt** versteckte Gassen, Hinterhöfe und Plätze so elegant eine Kulisse für das moderne Leben (unten im Bild der Franziskanerplatz).







BURGENLAND

Das jüngste Bundesland spielt landschaftlich in einer eigenen Liga: Keine schroffen Felswände stoppen den Blick, es lässt sich ungestört in den weiten Horizont träumen.

Sehwinkel sagen die Einheimischen deshalb auch zum Seewinkel, der sich von **Podersdorf** über Illmitz bis Apetlon zieht. 2.000 Stunden im Jahr begünstigt die Sonne in der westlichsten Salzsteppe Eurasiens eine einzigartige Vielfalt der Natur. Allein in den 40 Salzlacken wie etwa der Darscho-Lacke (links) lassen sich 250 Vogelarten von der Großtrappe bis zum Seeadler beobachten.

Auch architektonisch hebt sich die Region mit ihren Straßendorfern vom restlichen Land ab. Eines der typischen Barockhäuser ist in **Apetlon** zu sehen (unten).

Seit dem 16. Jahrhundert trotzt der Vierkanter vom **Gut Purbach** der Zeit. Dort interpretiert Küchenchef Max Stiegl (oben) die pannonische Küche neu und lässt beim **Sautanz** alte Traditionen aufleben.





DAS FEST DER SONNE

Von allen kosmischen Kräften beeinflusst uns die Sonne am stärksten.
Jenen Tag im Jahr, an dem sie am längsten am Firmament steht,
feiern die Menschen seit Jahrtausenden.

TEXT: VERENA RANDOLF ILLUSTRATIONEN: ANDREAS POSSELT*



*Unter Verwendung der Werke von Walther Müller, C.F. Schmidt, K. Gunther, Otto Wilhelm Thomé.



Hinter unserer Nasenwurzel liegt ein kleines Nervenbündel – nicht größer als ein Reiskorn. Dieses kleine Nervenbündel gibt den Takt an für die kleinen inneren Uhren, die in jeder Zelle unseres Körpers sitzen. Wie munter und gut wir uns fühlen, hängt von diesen unzähligen winzigen Chronographen ab und davon, ob sie mit dem äußereren Wechsel von Tag und Nacht im Einklang stehen. Sind wir aufgeweckt oder doch müde? Das kleine Nervenbündel an unserer Nase steuert die Zeiger. Und: Scheint uns die Sonne ins Gesicht, sorgt es dafür, dass wir uns gut fühlen.

Seit Jahrhunderten wird die Kraft der Sonne wissenschaftlich erforscht. Noch länger ranken sich Mythen und Geschichten um ihre Wirkung. Der Mensch braucht die Sonne aus vielerlei Gründen: Sie spendet Nahrung und Energie, sorgt für Regen, und sie hält den Erdball an seinem angestammten Platz im Universum. Die Sonne verhilft uns zu Gesundheit und, ebenso wichtig, zu guter Laune. Ihre Bedeutung für den Menschen schlägt sich in Brauchtum und Rituale nieder, die an jenem Tag im Jahr ihren Höhepunkt finden, an dem das Gestirn am längsten am Himmel steht: zur Sommersonnenwende am 20. Juni, wenn es seine nördlichste Position auf der Himmelskugel erreicht hat und uns die kürzeste Nacht des Jahres und den längsten Tag beschert.

ALTE LEGENDEN: SPRECHENDE PFERDE UND TANZENDE ELFEN

Auf der Erde hat sich die gesamte Evolution unter dem Licht der Sonne vollzogen. Viele frühe Kulturen verehrten die Sonne als Gottheit und beschworen ihre tägliche Wiederkehr mit magischen Zeremonien. Der nach Osten ausgelegte Altar in christlichen Kirchen zeugt nach Meinung einiger Forscher noch heute von der ursprünglichen Sonnenverehrung. Schon in der Steinzeit bauten Menschen Kreisgrabenanlagen, die die Sommersonnenwende anzeigen. Im heidnischen Mitteleuropa war dieses Datum der Höhepunkt im Jahreskreis. Seit Jahrtausenden haben Menschen zur Mittsommernacht Rituale vollzogen, um ihr Glück, ihre

Zukunft, die Ernte, ihre Gesundheit oder die Liebe zu beschwören und zu beeinflussen. In dieser Zeit des Jahres, in der die Natur in ihrer ganzen Pracht pulsiert und Fruchtbarkeit riechen und schmecken lässt, feierten Menschen immer schon ausgelassene Feste.

Seit jeher galt die kürzeste Nacht des Jahres als sagenumwoben und geheimnisumwittert. Die Mittsommernacht hielt – so glaubten es die Menschen – die Möglichkeit offen für Begegnungen zwischen den Welten: Es hieß, Götter und Naturgeister, Hexen und Dämonen würden in dieser besonderen Nacht in die Menschenwelt kommen und gemeinsam mit ihnen tanzen. In Höhlen – so die Überlieferung – würden sich im magischen Dunkel verschollene Schätze finden lassen und in Bächen und Seen versunkene Glocken läuten. Alte Erzählungen berichten von Zwergen, die unter Hollerbüschen Hochzeit feiern, von Pferden, die anfangen zu sprechen, und von Elfen, die man tanzen sehen könne, wenn man sich die Augen mit Farnsporn einreibt.

Die lodernden Flammen der Sonnwendfeuer galten als lebendige Wesen mit göttlicher Macht. Seinen Ursprung – so glaubten die Kelten – hätte das Feuer in einem herabgefallenen Funken Sonnenglut. Beim Tanzen rund um die Feuerstelle trugen sie einen Gürtel aus Beifuß oder Bärlapp, der die reinigenden Kräfte der Sonne in seinen Träger fließen lassen sollte. In ihr Haar flochten sie Kränze aus Blumen wie Gundermann oder Johanniskraut, von denen sie erwarteten, sie würden Ekstasefähigkeit und Hellsichtigkeit stärken und gleichzeitig Potenz und Fruchtbarkeit steigern.

LEBENDIGES BRAUCHTUM: GIPFELFEUER UND FLAMMENTÄNZE

Nach der Christianisierung versuchte die katholische Kirche bald, die Tradition der Sommersonnenwendfeiern abzuschaffen. Bloß: Alle Versuche, den Menschen das Fest abzuringen, scheiterten. Deswegen legte die Kirche den Gedenktag für Johannes den Täufer auf den 24. Juni – und übernahm auch zahlreiche heidnische Bräuche, die bis heute in vielen Gegenden des Landes →

ihre Gültigkeit haben. In Tirol werden spektakuläre Bergfeuer entzündet: Aus Feuerholz gebaute Kreuze, Herzen und andere Motive erleuchten die Nacht über der Innsbrucker Nordkette. Im Talkessel um Ehrwald, Lermoos und Biberwier werden zahlreiche Bergfeuer und tausende Lagerfeuer und Fackeln entzündet – ein imposantes Bild, das offiziell zum Immateriellen Kulturerbe der UNESCO zählt. Auch im Salzburger Land ziehen sich Bergfeuer wie Lichterketten von Gipfel zu Gipfel. Und wenn sich im Nibelungengau das glimmende Licht tausender Fackeln im Donauwasser spiegelt, ist das ein Bild, das einem in Erinnerung bleibt.

Die Menschen im Salzkammergut oder im Piachatal binden Puppen aus Stroh, genannt Sunnawendhansl und Sunnawendgretl, und werfen sie als kleine Opfergaben in die Flammen. In den Feuern lodern oft Reste des Maibaums, getrockneter Fronleichnamsschmuck und Osterbuschen oder alte Besen. Der Gürtel aus Beifuß, den man beim Tanzen ums Feuer trägt, wird „zusammen mit allen Anfeindungen“ in der Glut verbrannt. Die Asche wird anschließend in der Hoffnung auf gute Ernte auf den Feldern verstreut. Abergläubische, die um die Mittsomernacht seit jeher bunte Blüten treibt.

DIE KÜRZESTE NACHT: GESEGNETE KINDER UND VERLIEBTE FRAUEN

So sagt man: Der Sprung über das Lagerfeuer soll böse Geister vertreiben, Krankheiten lindern oder davor schützen. Je höher er gelingt, desto höher wachsen Lein und Hanf. Einem Pärchen, das händchenhaltend den Satz über die lodernden Flammen schafft, wird eine baldige Hochzeit vorausgesagt. Ein in der Mittsomernacht gezeugtes Kind soll besonders gesegnet sein; und wer verliebt ist und im Dunkel der Sommersonnenwende Glühwürmchen sieht, dessen Liebe steht unter einem guten Stern. Weht der Rauch der Sonnwendfeuer weit und niedrig über die Felder, wird die Ernte gut.

Auch für unverheiratete Mädchen tut sich dem Volksglauben nach in dieser Nacht ein Fenster der Hoffnung auf: Pflücken sie zur Sonnenwende schweigend sieben Sorten

wilder Blumen von sieben verschiedenen Wiesen, erscheint ihnen im Traum der richtige Mann, sofern sie den Strauß vor dem Schlafengehen unter ihr Kopfkissen legen.

MIT DER KRAFT DER SONNE: HEILSAME PFLANZEN UND FRÖHLICHE MENSCHEN

Blumen und Heilpflanzen sollen zu Mittsommer eine besondere Wirkung entfalten. In vielen Regionen werden daher Blumensträußchen gebunden und als Sonnwendkranz an Türen und Fenster gehängt, um sich die Sonne ins Haus zu holen. Ihre Zusammensetzung ist lokal unterschiedlich; in Altaussee zum Beispiel sind Margeriten, Rot- und Weißklee, Herzerlgras, Teufelskralle und ein Haselnussblatt fixer Bestandteil des Sträußchens.

Für viele Pflanzen ist die Sommersonnenwende ein Lostag: Zu diesem Zeitpunkt ist die Sonnenenergie in ihnen am höchsten. Werden sie zu Mittsommer geerntet, wirken sie äußerst heilsam auf Seele und Körper und geben ihre gespeicherte Sonnenenergie großzügig ab. Zu diesen Pflanzen gehören das Johanniskraut, das antidepressiv und entzündungshemmend wirkt (siehe auch Karin Bucharts Natur-Apotheke ab Seite 38), oder die Königsckerze, die schon Hildegard von Bingen gegen Depressionen einsetzte.

Jene Pflanzen, die der Sonne besonders nahestehen, erkennt man an ihrer leuchtend gelben Farbe – oder daran, dass sie ihre Blüten mit Sonnenaufgang öffnen, wie Gänseblümchen, Ringelblume oder Wegwarte, die auch „Sonnenbraut“ oder „Sonnenwirbel“ genannt wird.

Auch wir Menschen blühen auf, wenn uns die Sonne ins Gesicht scheint. Der griechische Mediziner Antyllos empfahl bereits um 150 n. Chr. „ein Sonnenbad als ideales Mittel, um den Körper zu stärken und zu straffen, die Leistungsfähigkeit zu erhöhen und die Abwehrkräfte zu unterstützen“.

Die Wissenschaft unterstützt diese jahrtausendealte Erfahrung: Sonnenstrahlen auf der Haut machen uns fröhlicher, wacher und aktiver. Dafür sorgt ein kleines, reiskorngroßes Nervenbündel, versteckt hinter unserer Nasenwurzel.



—
HEILPFLANZEN
ENTFALTEN
ZU MITTSOMMER
EINE GANZ
BESONDERE KRAFT.
—





SUSANNES KIRSCHENGARTEN

Susanne Mitterer über die fast vergessenen Heilkräfte des Kirschbaums:
Der Gummi, der am Stamm klebt, hilft gegen Husten und Halsweh,
aus seinen Blüten und Blättern bereitet sie klärendes Gesichtswasser zu.

TEXT: SILVIA PFAFFENWIMMER FOTOS: EDITH DANZER

Vier Paar bloße Füße baumeln von der hölzernen Bank, im Hintergrund döst ein uraltes Steinhaus in der warmen Juni-sonne. Um die Ecke weht der Duft von frisch geschnittenem Gras, und eine dicke Hummel nimmt Kurs auf den umzäunten Kräutergarten bei Zell am See. „Im Sommer sind wir oft die ganze Woche hier heroben auf unserer Alm“, sagt Susanne Mitterer und klatscht in die Hände. Ihre vier Töchter, Lina, 8, Lara, 6, Laura und Luisa, beide 2, hüpfen von der Bank: Der Kräuterhexen-Nachwuchs ist bereit für einen Spaziergang.

Hinter dem Haus strecken zwei betagte Kirschbäume ihre knorriegen Äste dem Himmel entgegen. Wie lange sie hier stehen, ist schwer zu sagen, die 32-jährige Susanne kennt die Bäume „immer schon“.

Genauso wie den alten Kirschbaum, der bei ihr daheim im Garten wächst und unter dem sie früher ebenso spielte, wie es heute ihre vier Mädchen tun. „Baum der Fröhlichkeit“ wird die Kirsche auch genannt, ein Bild, das gut passt: Im Frühling ist sie mit ihren duftenden, weißen Blüten unter den Ersten, die uns aus dem Wintergrau holen.

Dann kommen die saftig grünen Blätter und spätestens ab Juni schließlich die süßen Früchte – rot, prall und unwiderstehlich.

Weniger bekannt ist die Heilkraft der Kirschbäume. Man müsse schon in sehr alten Kräuterbüchern suchen, um entsprechende Hinweise zu finden, sagt Susanne. Auch an der jungen Salzburgerin ist es die Fröhlichkeit, die sofort auffällt, und die Begeisterung, mit der sie verschüttgegangenes Kräuterwissen hebt und weitergibt. Gerade weniger bekannte Heilpflanzen wie die Kirsche oder das Gänseblümchen haben ➤

Sonniges Gemüt. Arnikainktur und Schwedenbitter kannte Susanne noch von ihrer Oma, anderes Kräuterwissen musste sie erst selbst entdecken. Für ihr Jungbrunnen-Gesichtswasser kocht sie einen Tee aus Knospen, Blättern und Blüten der Wildkirsche.





Kräuterhexen-Nachwuchs. Luisa, Lara, Lina und Laura (von links) beim Schnuppertraining auf der Alm. Wenn ihre Mutter Susanne Kräuter sammelt oder Salze abfüllt, sind die vier immer mit – und lernen ganz nebenbei, was es zu wissen gilt.

es ihr angetan. Und immer wieder auch die Frage nach dem Warum. Viele Pflanzen, mit denen die Volksmedizin seit Jahrhunderten kleinere und größere Wehwehen behandelt, sind wenig bis gar nicht erforscht. Wie sie wirken und letztlich auch helfen, ist daher oft unbekannt.

Ein Schicksal, das auch die Kirsche teilt. Im Grunde werden nur ihre Früchte verwendet, und diese meist nur in der Küche. Genauso gut würden sie aber in die Kräuterapotheke passen, ebenso wie die Knospen, Blüten, Blätter, Rinde, Kerne und Stiele. Etwas ganz Besonderes ist der Kirschgummi, der umgangssprachlich oft als Harz bezeichnet wird, obwohl er das nicht ist: Gummi ist wasserlöslich, Harz nicht. Allerdings ist der Kirschgummi wie das Harz ein Wundsekret, mit dem sich der Baum selbst verarztet, wenn seine Rinde verletzt wird.

Wie zum Beweis spiegelt sich in diesem Augenblick das Sonnenlicht in einem dicken, bernsteinfarbenen Tropfen, der an der zerfurchten Rinde eines der beiden Kirsch-

bäume klebt. Vorsichtig kratzt Susanne ihn ab und legt ihn Lara in die Hand. „Man kann den Gummi bei Halsweh wie ein Zuckerl lutschen oder sich einen wohltuenden Tee daraus machen“, sagt die ausgebildete Kräuterpädagogin. Lara lässt sich das nicht zweimal sagen, und schwups! – schon ist das am Baum gewachsene Kirschbonbon in ihrem Mund verschwunden.

DAS BLUT DER KIRSCHEN

Dem „Blut der Kirsche“, wie der Gummi auch genannt wird, werden viele positive Wirkungen nachgesagt – vorausgesetzt, man hält sich an die Wildform, die sogenannte Vogelkirsche (*Prunus avium*) mit ihren kleinen, etwas herb schmeckenden Früchten. Alle Pflanzenteile wirken entzündungshemmend, schleimlösend, harntreibend und verdauungsfördernd. Die gezüchteten, teils rosa blühenden Bäume, die heute viele Gärten schmücken, hätten ihre Heilwirkung zum Großteil eingebüßt, sagt Susanne. Überhaupt, so die Kräuterfrau, sei in den

letzten Jahrzehnten ganz viel ursprüngliches Wissen verlorengegangen. Das meiste wurde mündlich weitergetragen und war irgendwann einfach nicht mehr gefragt. Auch deshalb ist Susanne viel in Kindergärten und Schulen unterwegs: Wer schon als Kind seine eigene Gänseblümchensalbe röhrt, tut das vielleicht auch später, hofft sie.

Ihrem früheren Beruf in der Tourismusbranche mit langen Arbeitstagen und wenig Schlaf weint Susanne keine Träne nach. Sie sagt: „Das hat sich einfach nicht mehr richtig angefühlt.“ Und dann streift sie ihre Sandalen von den Füßen und läuft mit ihren vier kleinen Kräuterhexen durch die blühende Almwiese – barfuß und gut geerdet.

* **Susanne Mitterer** lebt in Piesendorf bei Zell am See und werkelt dort in ihren „Pinzgauer Naturzauberwerken“. Die besten Ideen kommen ihr bei einer Tasse Tee im Kräutergarten. Mehr Infos: naturzauberwerke.at

Susannes Kirschrezepte

Von der Rinde bis zum Blatt und von der Blüte bis zur Frucht lässt sich vom Kirschbaum fast alles für Heilzwecke verwenden. Wird seine Rinde verletzt, schließt sie der Baum mit Kirschgummi. Der ist nicht nur gesund, sondern wurde früher auch zu Tinte oder Leinwandfirnis verarbeitet.

JUNGBRUNNEN-GESICHTSWASSER

Das Gesichtswasser klärt und unterstützt die Regeneration der Haut. Außerdem wirkt es antibakteriell und bietet einen leichten Schutz gegen Sonnenstrahlen.

Das braucht man:

- 1 Handvoll Knospen, Blätter und Blüten der Kirsche (frisch oder getrocknet)
- 40 ml Wodka oder Korn
- 1 TL Kirschgummi
- 5 Tropfen ätherisches Lavendelöl

So wird's gemacht:

Aus den Knospen, Blättern und Blüten einen starken Tee bereiten und abkühlen lassen; 60 ml abmessen und in einer Flasche mit dem Alkohol, dem Kirschgummi und dem Lavendelöl vermischen.

Das Gesichtswasser mit einem Wattebausch oder mit einer Sprühflasche auf das gereinigte Gesicht auftragen und einziehen lassen.



KIRSCHGUMMI

Kirschgummi kann bei Husten und Halschmerzen als Zuckerl gelutscht (wie es Lara links im Bild macht) oder als Tee getrunken werden.

Susanne verwendet es auch als schmerzstillende, abschwellende und wundheilende Komresse bei leichten Verbrennungen, kleineren Verletzungen und Irritationen der Haut. Dazu den Kirschgummi mit wenig Wasser zu einer dicken Paste verrühren, auf die betreffende Stelle legen und mit einem Stück Baumwollstoff bedecken.

Gut zu wissen: Kirschgummi ist selten und sollte nur sehr sparsam und unter Schonung des Baumes gesammelt werden. Susanne bewahrt ihre Vorräte in einem dunklen Schraubglas auf.

Auch aus den Stielen der Kirschen lässt sich ein schleimlösender Hustentee bereiten. Mit gereinigten Kirschkerne kann man kleine Kissen füllen, die man im Sommer im Gefrierschrank lagert: Sie wirken kühlend und abschwellend bei Wespenstichen, Verstauchungen und Prellungen.



Karin Buchart

DIE NATUR-APOTHEKE



DAS HEILSAME FARBENSPIEL

Johanniskraut hat es in sich: Zerreibt man die strahlend gelben Blüten, färben sie sich tiefrot. Das daraus gewonnene Öl wird als Medizin eingesetzt – es heilt Wunden und Narben und erhellt trübe Gedanken.

ILLUSTRATIONEN: KERSTIN LUTTENFELDNER

Rund um die Sommersonnenwende, wenn das Licht am höchsten steht, entfaltet das Johanniskraut seine ganze Kraft. Dann öffnet es seine strahlend gelben Blüten, die nach altem Volksglauben besonders am 24. Juni, dem Johannistag, nur so vor den wichtigsten Wirkstoffen Hypericin und Hyperforin strotzen. Man erkennt sie an ihrer Farbe: Zerreibt man die Blüten zwischen den Fingern, färben sie diese blutrot. Dann ist der beste Erntezeitpunkt gekommen.

Das uralte Heilkräutlein mit dem lateinischen Namen *Hypericum perforatum* fand schon im antiken Griechenland Verwendung

zur Behandlung von Brandwunden. Im Mittelalter und später auch bei Paracelsus wirkte man damit traurigen, grüblerischen Stimmungen entgegen und schätzte seine beruhigende und angstlösende Eigenschaft. Die zu tiefroter Arznei gemachten leuchtend gelben Blüten mit Öl haben in der Nachbehandlung von Narben sogar eine wissenschaftlich anerkannte Wirkung.

Johanniskrautöl ist ein uraltes Heilmittel, das stark entzündungshemmend wirkt, die Durchblutung der Haut fördert und dadurch besonders gut Wunden heilen kann. Weil es die Regeneration derart begünstigt, lässt es

selbst Narben wirkungsvoll abheilen. Auf der Haut aufgetragen eignet es sich zur Behandlung von Verbrennungen und lindert auch wunderbar Sonnenbrand.

Seine schöne rote Färbung verdankt es dem Farbstoff Hypericin. Der zweite Hauptwirkstoff, das Hyperforin, hemmt Viren und Bakterien und ist für die stimmungsaufhellende Wirkung des Johanniskrauts verantwortlich. Denn Hyperforin verstärkt die Wirkung des Botenstoffs Serotonin, der für ein wohliges Gefühl sorgt, uns zur Ruhe finden lässt und ein wenig mehr Leichtigkeit ins Leben bringt.

JOHANNISKRAUTÖL: DIE ZUTATEN



Johanniskrautblüten

gleich nach dem Aufblühen



Johanniskrautknospen

haben den höchsten Wirkstoffgehalt



Johanniskrautblätter

mit den Öldrüsen



Olivenöl

sorgt für gute Haltbarkeit



JOHANNISKRAUTÖL: DAS REZEPT

Zutaten

eine Handvoll Johanniskrautblüten
eine Handvoll Johanniskrautknospen
einige Johanniskrautblätter
0,5 Liter Olivenöl

Zubereitung

Johanniskraut bei sonnigem und trockenem Wetter sammeln.
Blüten, Knospen und Blätter am besten mit einer Schere abschneiden.

Dann die Pflanzenteile einige Stunden antrocknen lassen und noch am gleichen Tag mit einem Löffel oder Mörser anquetschen, bis der rote Saft austritt.

Das Kraut in ein helles Glas geben und mit Olivenöl übergießen.
Zuschrauben und ost- oder westseitig an das Fensterbrett stellen. Im Süden wird es oft zu heiß, Temperaturen über 30 °C sollte der Ansatz nicht abbekommen, sonst zerfallen die Wirkstoffe.

Johanniskrautöl wird vier bis sechs Wochen ausgezogen und färbt sich dabei kräftig rot. Dann das Öl abseihen und in einer dunklen Flasche aufbewahren.



ANWENDUNGEN

Als Einreibung

bei Verbrennungen ersten Grades,
nachdem die Haut bereits gekühlt
wurde, aber noch gerötet oder
ganz leicht geschwollen ist
(aber keine Blasen bildet);
bei Nervenschmerzen; zur Wund-
und Narbennachbehandlung,
bei Erfrierungen, Juckreiz oder
trockenen Händen.

Zum Einnehmen

bei nervösem Magen oder Gastritis.

Als Auflage

ein Baumwolltuch mit Johanniskrautöl
tränen und auf die gerötete Haut
oder auf Narben auflegen.

Als Salbenbasis

bei der Herstellung von Fettsalben
oder Balsamen. Dabei kann
die Ölphase teilweise durch
Johanniskrautöl ersetzt werden.

Zum Gurgeln

bei Halsschmerzen.

* Karin Buchart ist Kräuter- und Heilpflanzenexpertin und Lehrbeauftragte an der Uni Salzburg. In ihrem neuen Buch „Hausmittel“ (Servus Verlag, 28 Euro) verrät sie wirkungsvolle traditionelle Heilrezepte. Erhältlich über servusmarktplatz.com

Magenta®

Eine neue Welt aus Internet und TV

mit
gigakraft

Jetzt bei On Demand



€0

Grundgebühr für
die ersten 4 Monate

Jetzt kombinieren: Highspeed-Internet für zu Hause
mit bis zu 1 Gigabit/s und atemberaubendes Fernsehen
mit der 4K Magenta Entertain Box.

Zzgl. Servicepauschale € 27 jährlich, Aktivierungsentgelt € 39,99. Aktion Rabattierung der mtl. Grundgebühr auf € 0 für die ersten 4 Monate gültig für Neukunden bei Bestellung bis 20.07.2020 in allen Internet+TV-Tarifen bei 24 Monaten Mindestvertragsdauer. Danach wird die reguläre mtl. Grundgebühr des gewählten Tarifs lt. Entgeltbestimmungen zum Zeitpunkt der Anmeldung vergebührt. Die Bandbreiten verstehen sich als maximal im geteilt genutzten Netzwerk. Die Aktion ist nicht mit anderen Aktionen/bestehenden Rabatten kombinierbar. Technische Verfügbarkeit vorausgesetzt. Funktionalitäten können durch technische und rechtliche Restriktionen eingeschränkt sein. Details auf magenta.at



SO DUFTET DER SOMMER

Für die ersten heißen Tage sind wir bestens vorbereitet:

Die Osttiroler Waldpädagogin Sandra Tauer hat ein Deo gemixt,
dessen Hauptdarsteller Salbei ein guter Bekannter aus Küche und Hausapotheke ist.

TEXT: MARGRET HANDLER ILLUSTRATIONEN: KERSTIN LUTTENFELDNER

Ob man den Sommer riechen kann? Bestimmt. Wenn es zum Beispiel fein nach Salbei und Rosen duftet. Wir haben daraus ein natürliches Deo-Rezept kreiert, dessen Hauptinhaltsstoff schon der Liebling unserer Großmütter war. Und das nicht ohne Grund: Das altbewährte Heilkraut Salbei wirkt schweißhemmend, gleichzeitig ist es antibakteriell, desinfizierend und lindert Entzündungen. Also ideal für die empfindliche Achsel-

haut. In das Rezept haben wir noch mildes Mandelöl gemischt, und wer gerne mit Düften experimentiert, kann zusätzlich ein paar Tropfen Rosengeranie, Zypresse oder Zeder hineingeben. Die wirken übrigens auch erfrischend und gegen unangenehme Gerüche. Rosengeranie hemmt zusätzlich Bakterien und verbessert den Lymphfluss. Für das Experimentieren mit ätherischen Ölen gilt aber immer: Weniger ist mehr.

Rezept

Deo-Duftroller

ZUTATEN für einen 50-ml-Deoroller

2 ml Alkohol (96 Vol.-%)
5 Tropfen ätherisches Salbeiöl
je 2-3 Tropfen Rosengeranie, Zypresse oder Zeder
40 ml Salbeihydrolat
2 Messerspitzen Gelbildner (Xanthan)
½ TL Natron
3-5 ml Mandelöl

ZUBEREITUNG

1. Alkohol, ätherische Öle und das Salbeihydrolat in eine kleine Schüssel geben und gut verrühren.
2. Den Gelbildner gleichmäßig beimengen und gut mixen, bis die Flüssigkeit dicker wird.
3. Zuletzt kommen Natron und Mandelöl dazu. Dann den selbst gemachten Duft rasch in einen Deoroller füllen.

Empfehlung: Die Zutaten zügig verarbeiten, damit die ätherischen Öle und der Alkohol nicht ausdampfen.



► Video mit Anleitung unter servus.com/natuerlichschoen



KEIN WUNDER BEI DEM WASSER.

Im Schloss Thalheim in der grünen Steiermark entspringt aus 7 Quellen ein Heilwasser, dessen Wirkung schon den Kelten und Römern bekannt war. Wenn Hopfen und Malz auf das stimmungsaufhellende Lithium treffen und höchste Braukunst ein Bier daraus zaubert, dann sprechen wir von Stimmung hoch zwei. Da hätten sie schön geschaut, die Kelten und die Römer!

THALHEIM





Gute Ideen für Ihre Gesundheit

Für alle Fälle bestens gerüstet



Ladival®

Zuverlässiger Sonnenschutz

Ladival® Sonnenschutz besitzt eine ausgewogene und pflegende Rezeptur, die auf die Bedürfnisse empfindlicher Haut abgestimmt ist. Optimal geschützt und verträglich mit einzigartigem Infrarot-A-Schutzkomplex. Ein zuverlässiger Sonnenschutz für Groß und Klein. Apothekenexklusiv. Jetzt 5 Euro sparen.¹

ladival.at



ANTI-BRUMM® Forte

Schützt vor Mücken und Zecken

ANTI-BRUMM® Forte enthält den von der WHO empfohlenen Wirkstoff DEET. Er sorgt dafür, dass Insekten die menschlichen Duftstoffe nicht mehr wahrnehmen können.

Anwendbar für Kinder ab 2 Jahren.

Exklusiv in Ihrer Apotheke.²

antibrumm.at



HYLO EYE CARE

Augenbefeuchtung & Pflege

Intensive PC- und Smartphone-Nutzung führt oft zu trockenen, geröteten oder brennenden Augen. Ausreichende Benetzung mit Tränenflüssigkeit schützt unsere Augenoberfläche vor dem Austrocknen und bildet damit die erste Abwehr vor Krankheitserregern. Prävention & Linderung von Symptomen des trockenen Auges durch regelmäßige Augenbefeuchtung und Pflege mit HYLO EYE CARE® Produkten ist ganz einfach!³

hyloeyecare.at



Perskindol Aktiv®

Für Muskeln und Gelenke

PERSKINDOL® Aktiv – das pflanzliche Einreibemittel. Zieht sofort ein und hinterlässt keinen Fettfilm. Zur Lockerung, Entspannung und Erfrischung, für Wohlbefinden und den Einsatz beim Sport. Auch für längere Anwendungzeiträume geeignet. Erhältlich als Gel, Fluid, Spray oder Bad.

perskindol.at

¹ Beim Kauf von 2 Produkten zu 150 und 200 ml bis 31. Juli 2020 in teilnehmenden Apotheken. 500_LAD_0320

² ANTI-BRUMM® sicher verwenden. Vor Gebrauch Kennzeichnung und Produktinformation lesen.

³ Hersteller: URSAPHARM Arzneimittel GmbH, 66129 Saarbrücken, Vertrieb Österreich: URSAPHARM Ges. m. b. H., Klosterneuburg



Face Anti-Pigmentation SPF 50+ Tinted HONEY Sonnenschutz ohne Kompromisse

Anti-Aging und Anti-Pigmentation Sonnenschutz-Gel (gegen Alters- und Sonnenflecken) mit UVA-/UVB-, Infrarot-A- und Blue-Light-Schutz. Durch die lamellare Struktur zieht das wasserfeste Gel äußerst schnell in die Haut ein. ULTRASUN steht für einen ganzheitlichen Sonnenschutz im Einklang mit Mensch, Umwelt und Wissenschaft!⁴

cosmetic-gallery.at



Burgit Anti Hühneraugen Stift Gepflegte Füße für den Sommer

Hühneraugen an den Füßen sehen nicht nur unschön aus, sie können auch äußerst schmerhaft sein. Der Burgit Anti Hühneraugen Stift mit hochwirksamem TCA-ActiveTM Wirkstoff entfernt Hühneraugen effektiv. Die durchschnittliche Anwendungsdauer beträgt nur 4 Tage. Erhältlich im dm Drogeriemarkt, bei BIPA und Interspar. Medizinprodukt.⁶

burgit.at



Pasta Cool Umschlagpaste Akute Hilfe bei Knieschmerzen

Ein wahrer Klassiker bei schmerhaften Entzündungen ist Pasta Cool⁵. Bereits seit 40 Jahren ist die rezeptfreie Umschlagpaste nicht mehr aus der Hausapotheke wegzudenken. Sie reduziert die Schwellung, hemmt die Entzündung und lindert den Schmerz. Pasta Cool wirkt nur lokal, also genau dort, wo der Schmerz sitzt.

pasta-cool.at



Hirschtalg Creme Bei beanspruchter Haut

Die Hirschtalg Creme ist ein Klassiker der Hand- und Fußpflege: Sie legt sich wie ein Schutzfilm auf die Haut, beugt Blasen- und Hornhautbildung vor und ist auch zur Behandlung trockener, rissiger Haut geeignet. Am besten schon mehrere Tage vor intensiven Belastungen eincremen.⁷

roesch-handel.at

⁴ Erhältlich in Kosmetikinstituten, Apotheken, Reformhäusern, Drogerien, Naturshops und unter cosmetic-gallery.at

⁵ Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsinformation, Arzt oder Apotheker.

⁶ Über Wirkung und mögliche unerwünschte Wirkungen informieren Gebrauchsanweisung, Arzt oder Apotheker.

⁷ Erhältlich in Ihrer Apotheke, im ausgewählten Fachhandel und online auf www.roesch-handel.at



UNSER GARTEN IM JUNI

VON VERONIKA SCHUBERT

WIE RHODODENDREN STARK WERDEN

Noch blühen sie in voller Pracht, die **Rhododendren** (im Bild *Rhododendron ponticum*) und **Gartenazaleen**. Damit sie im nächsten Jahr genauso üppig gedeihen, ist das **Ausbrechen verwelkter Blütenreste** wichtig. Das verhindert die Samenbildung, und die Pflanze kann so ihre Energie in **Wachstum und Regeneration** stecken, was vor allem für jüngere Rhododendren bedeutsam ist; bei älteren ist das nicht mehr notwendig. Ausreichendes **Wässern**, eine Gabe reifer **Laubkompost**, der ein saures Erdmilieu bewirkt, und organischer **Spezialdünger** sorgen für den nötigen Nährstoffnachschub. Auch **Kaffeesud** senkt den pH-Wert im Boden – eine Grundvoraussetzung für alle **Moorebeetpflanzen**, um gut zu gedeihen.



GURKENPFLEGE

Ob **Beet-** oder **Gewächshausgurke**, im Juni sollte man den **Fruchtansatz** im Auge behalten. Bilden Gurken nämlich zu viele Früchte, bleiben diese klein. Wer ein paar kleine Früchte (Bild oben) wegbricht, darf mit größeren Gurken rechnen. Belassen werden **pro Seitentrieb zwei Fruchtansätze**. Haben aufgeleitete Gurkenpflanzen im **Glashaus** das Dach erreicht, müssen sie entspitzt werden. Dabei entfernt man die Seitentriebe bis in eine Höhe von etwa einem halben Meter und belässt nur **vier bis sechs Früchte pro Pflanze**. Sterben die Gurken von der Spitze her ab, kann das bei zu hohem Fruchtansatz eine **Selbstregulation der Pflanze** sein; allerdings verursachen auch **Lichtmangel, Kälte** oder **zu wenig Nährstoffe** einen solchen Fruchtfall.



HECKEN BRAUCHEN NOCH RUHE

Auch wenn immer wieder empfohlen wird, Hecken **im Juni zu schneiden**, um einen **schönen dichten Wuchs** zu fördern, sollte man jetzt noch darauf verzichten. Es herrscht nämlich Hochsaison für die in Gebüschen und Hecken **brütenden Singvogelarten** wie etwa **Gimpel** (im Bild), **Heckenbraunelle**, **Goldammer** oder **Amsel**. In Deutschland sind starke Heckenrückschnitte laut Naturschutzgesetz **bis Ende September sogar verboten**; in Österreich gibt es dazu Empfehlungen und **Rahmenbedingungen für den Vogelschutz**. Kann eine Hecke jedoch bis in den hintersten Winkel vorsichtig auf Vogelnester überprüft werden und befinden sich keine darin, spricht nichts gegen einen **mäßigen Form- oder Pflegeschnitt**.

**HÄLT DIE WEGWARTE IHRE BLÜTEN
UM JOHANNI (24. 6.) LANG OFFEN,
DARFST DU NACHTS AUF DEN REIGEN
DER GLÜHWÜRMCHEN HOFFEN.**

Bauernregel

WAS JETZT ZU TUN IST

- Der Boden unter jungen **Obstgehölzen** sollte frei von Bewuchs bleiben. Nach dem Jäten wird mit Rasenschnitt gemulcht.
- **Blumenwiesen** werden das erste Mal, aber in zwei Teilen gemäht, damit den Kleintieren noch Unterschlupf bleibt.
- Jetzt ist es Zeit für den **Juni-riss**: Man reißt die senkrecht wachsenden, unerwünschten Triebe, die Wasserschosser, an Obstbäumen einfach aus, denn Risswunden verheilen schneller als Schnittwunden.
- Dem **Gemüsebeet** tut eine Düngung mit Kräuterjauche gut.
- Noch 100 Tage bis zur Ernte: **Winterkarotten** werden bis Mitte Juni auf Dämmen gesät, damit sie noch ausreifen können.
- Gegen Zwiebelfliege, Kohlfliege und Möhrenfliege sollten jetzt **Gemüseschutznetze** angebracht werden.

ÜBERALL BLÜHEN ROSEN

Der zauberhafte Garten von Familie Schöllauf umgibt ein Gehöft im steirischen Thermenland: Üppig rankt die Blumenkönigin, auf den Wiesen gedeihen alte Obstsorten. Und einen Bauerngarten gibt es auch.

TEXT: JULIA KOSPACH FOTOS: HARALD EISENBERGER





Rosige Aussichten. Die lachsfarbene Strauchrose vor dem Presshaus nennt Maria Schöllauf „immerblühend“, weil sie von Mitte Mai bis zum Frost blüht. Die Blumentöpfe am Zaun zu Kräutergarten und Hühnerhaus (links) benützen die Kinder auch zum Sandspielen.



Malerisch. „Leonardo da Vinci“ heißt die rosa Hochstammrose vor dem Haus „Hoamatl“. Der gelbe Felberich ist eine frühjahrsblühende Staude, „die sich irrsinnig vermehrt“. Kräuter zieht Maria auch an einer regengeschützten Holzwand in Töpfen (unten).



Es sind vor allem Brennesseln und Dornen, die Maria Schöllauf zu den Anfängen ihres Gartens eingefallen. Das war vor fast dreißig Jahren. Damals übernahm sie mit ihrem Mann Josef ihr väterliches Erbe: ein Bauerngehöft aus dem frühen 19. Jahrhundert in südoststeirischer Hügellage mit fünf verfallenen Gebäuden und dazwischen zwei Hektar Obstgarten und Wald.

Der heutige Garten entstand, parallel zur Sanierung der Gebäude, nach und nach auf der großen Streuobstwiese mit den Kirschen und Quitten, Mispeln und Marillen und den vielen alten Apfel- und Birnensorten, die auf so klangvolle Namen wie Kanada-Renette, Pastorenbirne, Ilzer Rosenapfel, Maschanzker und Ananasapfel – „der vitaminreiche Lieblingsapfel vom Vater“ – hören.

DIE ROSE IM APFELBAUM

Seinen dornigen Anfängen ist der Garten in gewisser Weise treu geblieben. Was ehemals „in einem tiefen Dornröschenschlaf“ lag, erlebt inzwischen rosige Zeiten: mit blühenden Rosen aller Arten und Formen, ganz besonders mit einer Reihe prachtvoller Ramblerrosen, die sich meterhoch entlang der Stämme von Obstbäumen bis hinauf in deren oberes Geäst ranken. Je nach Sorte blühen sie vom späten Frühjahr bis weit in den Herbst hinein.

Da klettert die cremeweiße „Bobby James“ bis in luftige Höhen auf einen Birnbaum oder die purpurviolette „Veilchenblau“ hinter dem ehemaligen Presshaus auf einen Apfelbaum, von dem inzwischen nur mehr der Stamm übrig ist. Es ist wohl die schönste Art der Zweitverwertung alter Baumstämme, die man sich nur denken kann.

Vor allem Maria Schöllauf ist eine leidenschaftliche und äußerst fantasievolle Gärtnerin: „Jeden Tag muss ich mindestens einmal meine Hände in der Erde haben“, sagt sie. Es stimmt schon, dass sich die Frage aufdrängt, die ihr schon mehr als ➔



Blütenträume in Violett & Weiß

Für Blütenfülle in Cremeweiß sorgen die unzähligen kleinen, ungefüllten Schalenblüten der Ramblerrose „Bobby James“, die in einen Birnbaum hinaufklettert. Während eine der Hennen vergnügt im Hühnerhof in der Erde scharrt (rechts), blüht die violette *Clematis jackmanii* am Stiegenaufgang zum Heuboden (links), „und zwar den ganzen Sommer lang“, schwärmt Gärtnerin Maria.





Duet aus Holz & Blüten

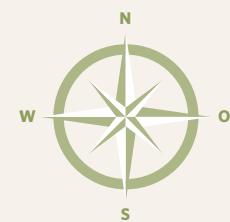
Die Vormittagssonne bringt das Purpurviolett der zart duftenden Blüten der Ramblerrose „Veilchenblau“ erst so richtig zum Leuchten.

Die Kletterrose, deren Blüten bei Mensch und Biene gleichermaßen beliebt sind, ist gerade sechs oder sieben Jahre alt und hat sich bereits hoch **in einen alten Apfelbaum** geschwungen, von dem inzwischen nur mehr der Stamm übrig ist. Der Rest ist dürr geworden, was hier allerdings niemanden stört, weil er als **Rankgerüst** für die Kletterrose nicht weniger gute Figur macht als zuvor – ganz besonders in **Einzellage mitten auf der Wiese**.



Buntes Orchester. Auf dem Weg zur Terrasse des Romantikstöckls wandelt man zwischen gelb blühendem Felberich, lila Storhschnabel und der überhängenden rosafarbenen Kletterrose „Hermann Schmidt“, die den ganzen Sommer hindurch blüht. Besonders die Details des Gartens legen beredtes Zeugnis von Maria Schöllaufs Einfallsreichtum ab: Sie hat sowohl eine alte Milchkanne als auch einige ausgeschlagene Gmundner-Keramik-Tassen mit unverwüstlicher Hauswurz bepflanzt (unten).





Der Rosen- und Obstgarten des Alten Gehöfts

Der Garten von Familie Schöllauf liegt in Alleinlage auf einem Hügel, dem Lormanberg, bei Kirchberg an der Raab in der Südoststeiermark. Er erstreckt sich über eine Fläche von insgesamt zwei Hektar. Zwei Drittel davon entfallen auf einen weitläufigen Streuobstgarten mit mehreren Gebäuden. Ein Drittel ist Wald.

HOAMATL

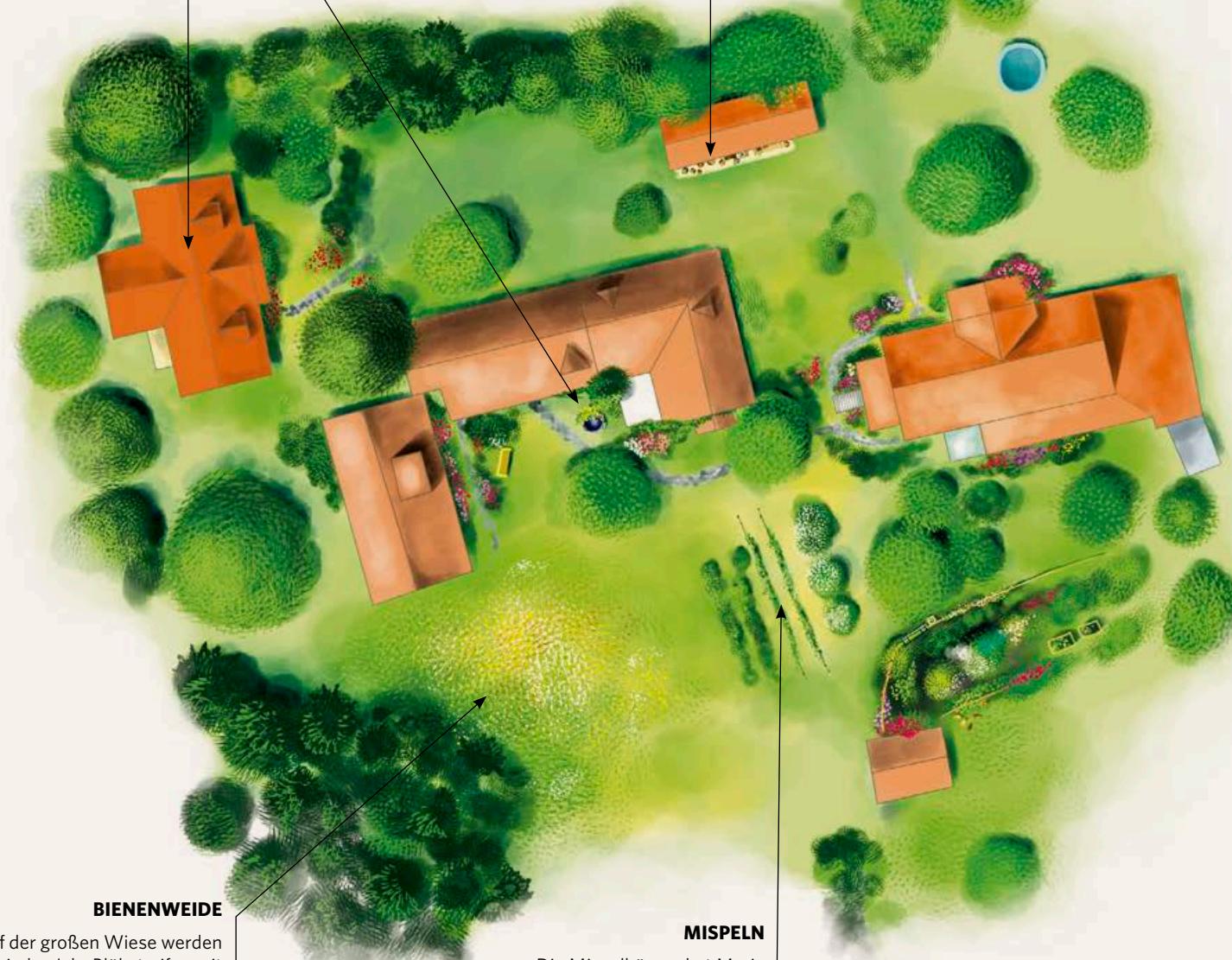
Das „Hoamatl“ war das ursprüngliche Wohnhaus, wo Maria Schöllaufs Vater und ihre Großeltern lebten. Heute ist es ein Ferienhaus.

ALOE VERA

Die große Aloe vera im Topf dient Maria Schöllauf als Erste-Hilfe-Pflanze: „Das Gel ihrer Blätter ist mein Mittel der Wahl bei Insektenstichen oder Sonnenbrand.“

KRÄUTERTÖPFE

An der überdachten Südseite der Radhütte zieht Maria ihre nicht winterharten Kräuter in Töpfen, darunter Steinpilzthymian, Pinien-Rosmarin oder Jiaogulan, das „Kraut der Unsterblichkeit“, für Tee.



BIENENWEIDE

Auf der großen Wiese werden jedes Jahr Blühstreifen mit Blumen für Insekten und Schmetterlinge angesät, darunter Sommerblühendes wie Ringelblume, Phazelia, Borretsch, Lein, Jungfer im Grünen und Sonnenblume.

MISPELN

Die Mispelbäume hat Maria Schöllaufs Vater vor vierzig Jahren gepflanzt. Im Frühling schmücken sie den Garten mit großen weißen Blüten. Nach dem ersten Frost erntet Maria ihre vitaminreichen kugeligen Früchte.



einmal gestellt wurde: „Was willst du denn mit deinen vielen Sitzplatzerln im Garten? Hast eh keine Zeit zum Sitzen.“

Wohl wahr, aber genutzt werden sie trotzdem. Von den vielen Gästen, die in den Ferienhäusern und -appartements absteigen, die Familie Schöllauf in den einstigen bäuerlichen Nutz- und Wohngebäuden ihres „Alten Gehöfts“ eingerichtet hat. Um diese kümmert sich mittlerweile vor allem Tochter Kathrin, während die Eltern für den Garten zuständig sind. Zu den Gästen, die von Terrassen, Bankerln, Weinlauben oder Liegestühlen aus den Blick auf blühende Staudenbeete, auf einen großen Kräuter-

garten mit Hochbeeten und Hühnerhaus, auf Beeren-Naschgarten, Blumenwiese, Weinstöcke oder Lagerfeuerplatz genießen, gesellen sich – „von Stammgästen gezählte“ – 23 verschiedene Vogelarten, 30 Hühner und 5 Schafe sowie jede Menge Schmetterlinge und Insekten.

ABENTEUER IM WALDGARTEN

Und immer wieder kommen Rosen ins Blickfeld: Kletter- und Strauchrosen, Rosenhochstämme und Beetrosen. Kommt man frühsommers hier an, begrüßt einen aber an der Auffahrt erst einmal der betörende Duft eines großen Pfeifenstrauchs oder

Bauernjasmins mit seinen überhängenden Zweigen voller weißer Blütentrauben. Den Wald, der ebenfalls zum Garten gehört, haben Maria und Josef Schöllauf gerade erst erschlossen. Er soll vor allem Kinder zu Abenteuern einladen – mit Basaltsäulen als Sitzsteine, einem Mühlstein als Tisch oder Holzrundlingen als Bänken.

* **Altes Gehöft am Lormanberg:**
Familie Schöllauf, Lormanberg 62,
8324 Kirchberg an der Raab;
altesgehoeft@aon.at, traum-urlaub.at

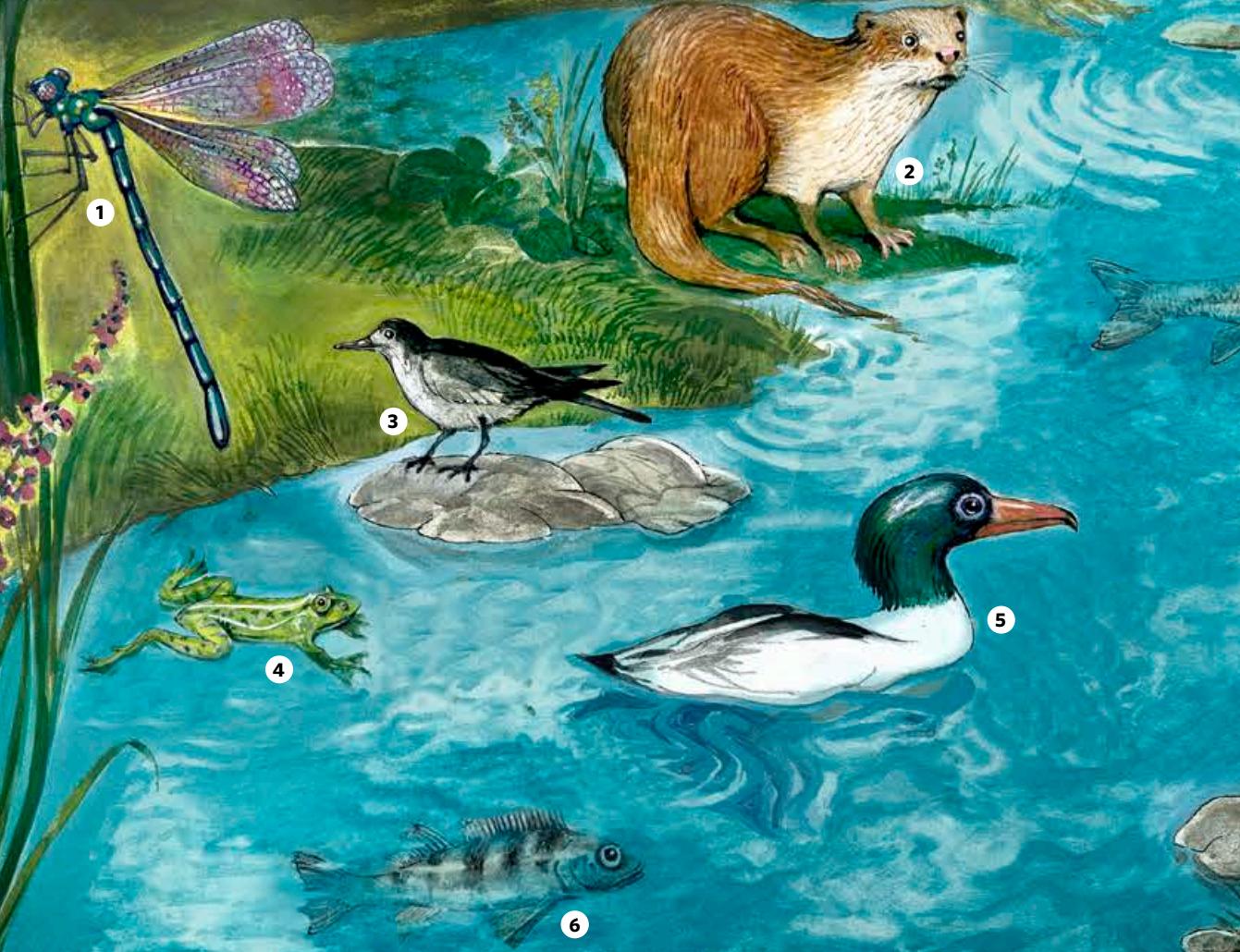
Naturkalender

ALLES IM FLUSS

Von Jägern und Gejagten: Es gibt kaum einen Lebensraum, an dem sich der Kreislauf der Natur besser beobachten lässt als am Fluss.

TEXT: VERENA RANDOLF ILLUSTRATION: PETER JANÍ

1. An langsam fließenden Gewässern fühlt sich die **Gebänderte Prachtlibelle** am wohlsten. Die Männchen schimmern in metallischem Blaugrün; für sie charakteristisch: Es fehlt das libellentypische Flügelmal.
2. **Fischotter** sehen lieb aus, sind aber – vor allem für Fische – gefährlich. Vor Feuchtigkeit schützt den Räuber sein Fell: mit rund 50.000 Haaren pro Quadratzentimeter. Bei Menschen sind es nur etwa 120.
3. Die **Bachstelze** schreitet gerne Uferbänke auf der Suche nach Insekten ab. Der langbeinige Singvogel lebt – anders, als es sein Name vermuten lässt – auch abseits von Gewässern: Sein Nest findet sich in Mauerlöchern oder Nischen.
4. Männliche **Wasserfrösche** quaken mit ihren weißen Schallblasen nicht nur nachts, wie es die meisten anderen Frösche tun, sondern auch tagsüber. Man hört ein gleichmäßig schnarrendes Froschkonzert.
5. Zehn Meter tief kann der **Gänsesäger** tauchen, um Fische zu fangen. Mit seinem Hakenschnabel und den Sägezähnen kann der entenartige Vogel seine Beute gut festhalten.
6. Den **Flussbarsch** erkennt man an seinen Streifen. Der Räuber ernährt sich von kleinen Wassertieren und wächst langsam: Erst im Alter von rund zehn Jahren erreicht er seine endgültige Größe.
7. An warmen Vormittagen sonnt sich die ungiftige und scheue **Würfelnatter** gerne am Flussufer. Nachmittags jagt die streng geschützte Schlange im Fluss kleine Fische und Kaulquappen.
8. Der **Biber** ist das größte Nagetier Europas. Er lebt an Flüssen und frisst Holz, aber nicht nur: Auch Gräser und Kräuter stehen auf seinem Speiseplan.
9. Typisch für die **Barbe** sind ihre rötlichen Flossen und die vier Bartfäden ums Maul, mit denen sie tasten, riechen und schmecken kann. Von Mai bis Juli schwimmen Barben in Gruppen zur Eiablage stromaufwärts.
10. Der **Huchen**, auch Donaulachs genannt, ist selten geworden. Mit Glück bekommt man ihn in der Donau, in der Piemont und in der Mur zu Gesicht.
11. Der **Eisvogel** – ein „fliegender Edelstein“. Wo sich das Vöglein mit dem türkis-orange schimmernden Federkleid blicken lässt, ist das Gewässer gesund. An Flüssen jagt es kleine Fische und Insekten.
12. Der **Schwarzmilan** frisst nicht nur Aas, sondern jagt auch Kleinsäuger und Fische. Er ist der am häufigsten vorkommende Greifvogel der Welt, in Österreich gilt er dennoch als gefährdet.





Johanna Paungger & Thomas Poppe



MONDKALENDER

1. Juni MO. Waage

Pfingstmontag
Hüftbereich • Blüte • Fett

Frische, junge Löwenzahnblätter helfen, die oft üppigen Speisen an Feiertagen besser zu verdauen.

2. Juni DI. Waage

Im Garten lässt sich heute fast alles pflanzen - Obst, Gemüse, Sträucher, Bäume. Einmal gut angießen genügt.

3. Juni MI. Skorpion

Geschlechtsorgane • Blatt • Kohlenhydrate

Gymnastik für den Beckenboden bringt an Skorpion die besten Ergebnisse. Viel trinken zwischen 15 und 17 Uhr!

4. Juni DO. Skorpion

Heilkräuter enthalten an Skorpion-Tagen die meiste Energie. Trocknen lassen und erst bei abnehmendem Mond verarbeiten.



5. Juni FR. Schütze

Vollmond 20.12 Uhr
Oberschenkel, Venen • Frucht • Eiweiß

Ein Fasttag wäre optimal - oder einfach etwas weniger essen als sonst. Maniküre am Abend nicht vergessen.

6. Juni SA. Schütze

Den Tag heute mit Obst beginnen. In den Sommermonaten wäre es optimal, täglich sein Frühstück so zu gestalten.



7. Juni SO. Steinbock

Knie • Wurzel • Salz

Von heute bis Dienstag ist die ideale Zeit, um Dinge im Haus zu renovieren und zu reparieren. Alles hält besser und länger zusammen.

8. Juni MO. Steinbock

Ein guter Tag fürs Nagelfeilen. An Steinbock werden Fingernägel härter und brechen nicht so leicht.

9. Juni DI. Steinbock

Unkraut jäten, Wege reparieren oder neu anlegen, Pfosten setzen - all diese Tätigkeiten sind an Steinbock bei abnehmendem Mond begünstigt.

10. Juni MI. Wassermann

Unterschenkel, Venen • Blüte • Fett

Ein idealer Tag fürs Nichtstun. Am besten in Hängematte, Lehnsessel oder Schaukelstuhl die Füße hochlegen. Das entspannt nicht nur die Beine.

11. Juni DO. Wassermann

Fronleichnam

Trotz Feiertag: Alle Pflanzen im Garten in Ruhe lassen, vor allen Dingen nicht pikieren und gießen. Die Pflänzchen würden umfallen.

12. Juni FR. Fische

Füße • Blatt • Kohlenhydrate

Die Nerven schonen und möglichst viel frisches Grünzeug essen. Auf Mayonnaise verzichten, das würde den positiven Effekt dämpfen.

13. Juni SA. Fische

An Fische-Tagen wirken alle Genussmittel doppelt belastend, sie können schnell Kopfschmerzen auslösen.

14. Juni SO. Widder

Kopfbereich • Frucht • Eiweiß

Widdertage sind optimale Obst- oder Safttage, das Abnehmen ist dann erfolgreicher.

15. Juni MO. Widder

Ein idealer Zeitpunkt, um sich den Kopf massieren zu lassen. Das geht auch gut im Alleingang: Kopfhaut mit allen Fingerkuppen kneten.

16. Juni DI. Widder

Wichtige Unterschriften noch heute tätigen. Sonst ist erst ab 13. Juli wieder eine gute Zeit dafür.

17. Juni MI. Stier

Kiefer, Halsbereich • Wurzel • Salz

Heute ist Beginn des rückläufigen Merkur. Unnötige Verzögerungen liegen in der Luft, deshalb alles gut planen und kontrollieren.

18. Juni DO. Stier

Die Halsregion zu schützen ist an Stier-Tagen immer eine gute Idee - besonders vor Zugluft durch offene Autofenster oder Klimageräte.

19. Juni FR. Zwillinge

Schultern, Arme • Blüte • Fett

Von heute bis Sonntag ist die Gefahr von Sonnenbrand an den Schultern größer. Notfalls am Abend Zitronensaft auftragen.

20. Juni SA. Zwillinge

Auch wenn Zeit und Lust da ist: Heute sollte man dennoch keine Pflanzen gießen. Das wäre sonst eine Einladung für Läuse.



21. Juni DO. Zwillinge

Neumond 7.41 Uhr

Wer an Neumond, Vollmond und Jungfrau-Tagen immer ein wenig fastet, wird selten Probleme mit seiner Figur haben.

22. Juni MO. Krebs

Brustbereich, Lunge • Blatt • Kohlenhydrate

Alle Kübel- und Balkonpflanzen gut gießen und morgen wiederholen. Dann erst wieder am Freitag.

23. Juni DI. Krebs

Atemübungen in frischer Luft sind an Krebs-Tagen immer eine gute Idee. Fenster öffnen, tief einatmen und etwas länger wieder ausatmen.

24. Juni MI. Löwe

Herz, Kreislauf • Frucht • Eiweiß

Sie haben keinen Friseurtermin mehr bekommen? Die Löwe-Energie lässt sich auch nur mit Spitzenschneiden gut nutzen.

25. Juni DO. Löwe

Weiß und Grün sind heute die Meditationssfarben. Hektische Situationen lassen sich damit besser überwinden. Löwe macht oft unruhig.

26. Juni FR. Jungfrau

Verdauungsorgane • Wurzel • Salz

Zwei Tage lang weniger essen. Der Magen ist an Jungfrau-Tagen oft etwas durcheinander.

27. Juni SA. Jungfrau

Heute Gymnastik für einen flachen Bauch nicht versäumen. Auch die einfache Übung „Mit den Zehenspitzen wippen“ hilft schon.

28. Juni SO. Waage

Hüftbereich • Blüte • Fett

Wenn möglich sollten Hüftoperationen auf den abnehmenden Mond verschoben werden. Zunehmender Mond und Waage sind sehr ungünstig.

29. Juni MO. Waage

Die Augen vor der Sonne schützen! Besonders beim Autofahren sollte die Sonnenbrille griffbereit sein.

30. Juni DI. Skorpion

Geschlechtsorgane • Blatt • Kohlenhydrate

Der ideale Zeitpunkt fürs Kräutersammeln. Immer an Skorpion haben Heilkräuter besondere Energie. Verarbeiten dann bei abnehmendem Mond.

GUT ZU WISSEN

Neben den **Mondphasen** spielen im Mondkalender die **Tierkreiszeichen** eine wichtige Rolle. Jedes davon regiert eine **Körperzone** (z.B. der Widder den Kopf), beeinflusst einen **Pflanzenteil** (z.B. Fische das Blatt) und besitzt eine spezielle **Nahrungsqualität** (z.B. Salz an Stier-Tagen). Je nach Mondstand wirken sich Tätigkeiten an bestimmten Tagen günstig oder eher ungünstig aus.

Nähere Infos dazu in den Büchern der Autoren oder unter paungger-poppe.net. Fragen zum Mondkalender? E-Mail an vrz@aon.at

○ Vollmond

● abnehmender Mond

● Neumond

○ zunehmender Mond

Spargel-Taschen

Zubereitet mit: Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g



Zubereitungszeit: ca. 15 Minuten **Backzeit:** ca. 15 Minuten **Ober-/Unterhitze:** 200 °C **Heißluft:** 180 °C



Zutaten für 6 Personen:

- 1 Pkg. Tante Fanny Frischer Butter-Blätterteig 280 g
- 6 Scheiben Schinkenspeck
- 12 Stangen grüner Spargel, halbiert
- 12 Stangen weißer Spargel, geschält, vorgekocht, halbiert
- 1 Knoblauchzehe, gehackt
- 150 g Crème fraîche
- 1 Ei zum Bestreichen, verquirlt
- 1 Prise Muskatnuss, gemahlen
- Salz und Pfeffer, gemahlen

Zubereitung:

1. Backofen auf 210 °C Ober-/Unterhitze und Teig laut Packungsanleitung vorbereiten.
2. Crème fraîche mit Knoblauch, Muskatnuss, Salz und Pfeffer würzen.
3. Teig mit dem mitgerollten Backpapier entrollen und einmal quer und zweimal längs durchschneiden, sodass sechs Rechtecke entstehen. Jede Teigecke parallel zum Rand zweimal einschneiden.
4. Jeweils 1 EL der Crème-fraîche-Masse auf den Teigstücke verteilen. Pro Stück zwei grüne und zwei weiße Spargelhälfte mit Schinkenspeck ummanteln und mittig auf die Teigstücke legen.
5. Die beiden Teigecken gegengleich übereinanderschlagen und mit Ei bestreichen.
6. Spargel-Taschen im Backofen ca. 15 Minuten goldbraun backen.

TIPP

Die Spargel-Taschen sind eine würzig-leichte Vorspeisenidee, eignen sich aber auch für das Picknick im Freien. Noch pikanter werden sie in Begleitung mit einer Schnittlauchsauce: Einfach Sauerrahm, etwas Salz & Pfeffer und frischen Schnittlauch verrühren. Ein Gedicht!



Gratis-Rezeptheft auf tantefanny.at bestellen oder downloaden und bei der Gelegenheit gleich den Newsletter abonnieren, um monatlich süße und pikante Rezepte direkt per Mail zu erhalten!



Besuche uns auch auf

UNSER GARTEN MISCHKULTUR

Hilfsbereite Studentenblume.

Die gelb-orange Tagetes
(im Bild mit rankenden
Bohnen) schützt vor Schäd-
lingen und opfert sich
als Schneckenköder
für andere Pflanzen.

HOCHSAISON IM BAUERNGARTEN

Jetzt bringt die warme Sonne die Flora richtig in Schwung. Neue Gemüsevielfalt, auch schon für den Winter, kommt in die Beete, begleitet von prächtigen Blütenstauden. Und so manche blühende Grazie macht auch müde Böden wieder munter.

TEXT: ELKE PAPOUSCHEK

Wenn der Sommer naht, werden in den Gemüsebeeten nach und nach wieder Plätze frei. Gut waren sie, die ersten Salate und Radieschen aus der Frühjahrs-saat. Nun kommen die schnellen Zwischen- oder auch länger dauernden Nachkulturen: Gemüse, aber auch Zierpflanzen aus dem klassischen Bauerngarten – und das alles in Mischkultur, die eine optimale Ausnutzung der vorhandenen Fläche ermöglicht. Gerade in kleineren Gärten ist das von Vorteil.

Dort, wo keine Erntepflanzen mehr gesetzt werden sollen, sorgt eine blühende Gründüngung für dreifachen Nutzen: die wohlverdiente Erholung des Bodens, die Verpflegung der nützlichen Insekten des Gartens und die Verdrängung unerwünschter Flora. Wildkräuter wie Vogelmiere und Franzosenkraut nutzen nämlich jede freie Fläche, um sich auszubreiten, die Grün-



HÜBSCHE NACHBARN IN DER MISCHKULTUR

So harmonieren Blüten und Früchte

Bunte Blüten von einjährigen, jetzt noch direkt ins Beet ausgesäten Sommerblumen bringen Farbtupfer ins Gemüsebeet. Manche wirken sich auch auf die benachbarten Gemüsepflanzen positiv aus, indem sie Schädlinge fernhalten, andere fördern auch die Bodengesundheit. Einige nützliche Kombinationen:

- Ringelblumen mit Paradeisern, Paprika, Kürbis, Erbsen, Gurken, Kohlgewächsen, Salat und Sellerie
- Kapuzinerkresse mit Radieschen, Rettich, Stangenbohnen, Mais, Paprika, Paradeisern
- Sonnenblumen mit Rot- und Weißkraut und Mais
- Tagetes mit Stangenbohnen und Sellerie



Sonnen im Beet. Gelb leuchten Ringelblume und Sonnenblume. Erstere fühlt sich sehr wohl neben Kohl (oben), Zweitere setzt den hochschießenden Mais (unten) ins rechte Licht.

düngerpflanzen aber besetzen diese Stellen, und das sogenannte „Unkraut“ hat das Nachsehen. Darüber hinaus bleibt der fruchtbare Boden bedeckt und wird so einerseits vor Austrocknung, aber auch vor Erosion bei Starkregen und Wind geschützt.

AUGENWEIDEN IM GEMÜSEBEET

Auch Zierpflanzen haben noch Hochsaison. Sie helfen im Gemüsegarten mit, dass ausreichend Blütennectar zur Verfügung steht, und werden jetzt noch gesät. Manche erfreuen die Gartenfreunde durch ihre Fülle an Blütenfarben und betörenden Düften, andere beeindrucken als imposante Solitärpflanzen – und dann gibt es noch die kleinen Bodendecker, die kahle Stellen mit hübschen Blüten und Blättern verzieren.

So gerät der bunt gemischte Gemüsegarten, ergänzt durch Sommerblumen und Stauden, zum wahren Schmuckstück. Vor allem zweijährige Sommerblumen wie Bartnelken, Marienglockenblumen und Stockrosen erleben als nostalgische Blüten aus Großmutters Garten eine Renaissance.

„Zweijährig“ bedeutet, dass sie Anfang Juni bis Ende Juli ausgesät werden, als kräftige Jungpflanzen überwintern und im folgenden Frühsommer zur Blüte kommen. Zu den beliebtesten und attraktivsten dieser Kategorie zählen Vergissmeinnicht, Goldlack, Nachtkerze, Stockrose, Mond-



GUT ZU WISSEN



SO WIRD AUSGESÄT

Vor der Aussaat entfernt man **aufgegangene Beikräuter** und hackt den Boden rund um die bestehenden Pflanzen. Das unterbricht die **Kapillarwirkung** und verringert die Verdunstung. Auf die **mit dem Rechen geebnete Fläche** wird das Saatgut aufgebracht, dünn **mit feiner Erde** bestreut und mit einem Brett festgedrückt. Zum Schluss folgt das **Angießen mit sanftem Wasserstrahl**. Die Samen dürfen niemals austrocknen; um dieser Herausforderung in der Sommerhitze bestmöglich zu begegnen, sollte man **zweimal täglich gießen**.



Schmuckstücke. Akeleien (oben) und Stockrosen (unten) sind klassische Schönheiten in einem zwischen Nutzen und Zierde gut ausbalancierten Bauerngarten.





Gemüse und Bodenkur.

Im Juni gesäter Spinat kann auch als Gründünger in die Erde eingearbeitet werden. Es gibt dafür eigene Sommersorten.

SCHNELLES GEMÜSE FÜR DIE LÜCKEN

Erntereif in wenigen Wochen

Im Laufe des Juni sind **die ersten Gemüse bereits geerntet**. Den Platz, der dadurch frei wird, nutzt man für schnelle Zwischenarten direkt ins Beet, die mit einer **Kulturdauer von nur 4 bis 6 Wochen** flott die Lücken füllen.

Eine extrem kurze Kulturdauer haben **Gartenkresse** (2-3 Wochen), **Radieschen** (3-4 Wochen), **Gartenmelde** (3-5 Wochen), **Sommerportulak** (4-5 Wochen), **Pflücksalat** und **Rucola** (beide 5-6 Wochen). **Spinat** (6-8 Wochen) kann nicht nur verspeist, sondern auch als **Gründüngung** verwendet werden. Zu diesem Zweck gibt es spezielle Sorten für den **Sommeranbau**, etwa „Emilia“ und „Columbia“.

GEMÜSE FÜR HERBST UND WINTER

Wurzeln, Kraut & Rüben: was im Juni noch gesät oder gepflanzt wird

Nicht wenige Gemüsearten werden **nichtzeitig im Frühjahr**, sondern erst im Sommer gesät oder gepflanzt und laufend bis in den Herbst geerntet. Manche verlängern als **Wintergemüse** die Saison bis weit in die kalte Jahreszeit hinein.

Im **Juni** sät man etwa Stangenbohnen, Fisolen, Knollenfenchel, Karotten, Rettich, Rote Rüben, Endivien, Pak Choi, Radicchio, Zuckerhut, Chinakohl und

Grünkohl **direkt ins Beet**, dazu kommen Karfiol, Brokkoli, Weiß- und Rotkraut, Kohlsprossen und Kohlrabi als vorgezogene **Jungpflanzen**.

Für Fisolen und Bohnen eignen sich **Äste vom Frühjahrsschnitt** oder biegsame **Weidenruten** gut als **Rankstützen**. Sie werden danach **gehäckelt oder kompostiert** und geraten so wieder in den natürlichen Gartenkreislauf.



viole, Spornblume, Glockenblume und Bartnelke.

Gerade zwischen den Höheren unter diesen Stauden entstehen aber oft Lücken, in denen sich die Beikräuter ausbreiten können. Dem beugen die Vagabunden unter den Zweijährigen vor, etwa Akelei und Königsckerze: Sie vermehren sich durch Selbstaussaat und besiedeln diese freien Plätze.

Zu den mehrjährigen Stauden, die jetzt noch gepflanzt werden können, zählen auch der Lerchensporn für feuchtere, schattige Plätze und die Walzenwolfsmilch sowie der Feld-Steinquendel für trockene Bereiche.

Alle diese attraktiven Lückenfüller haben noch einen weiteren großen Vorteil: Dort, wo sie sich durch Selbstaussaat platzieren, ist auch ihr idealer Lebensraum.

BLÜHENDE GARTENHELFER

Sobald die Beete dann endgültig abgeerntet sind, haben die bereits erwähnten Gründüngungspflanzen ihren Auftritt: Ringelblume, Gelbsenf und Phazylie, auch bekannt als Bienenfreund, sorgen oberirdisch für ein bestäuberfreundliches Blütenmeer; und unterirdisch lockern und durchlüften sie den Boden und verbessern ihn so auf vollkommen natürliche Weise.

Und schließlich gibt es noch Schmetterlingsblütler wie Lupinen: Sie binden mithilfe bestimmter Bakterien Stickstoff aus der Luft und düngen so das Erdreich.

Was will man mehr, als dass es sich die Natur richtet, wie sie's haben will!

Raiffeisen
Meine Bank



WAS EINER NICHT SCHAFFT, DAS SCHAFFEN VIELE.

Dieser Gedanke hat Raiffeisen zur stärksten Gemeinschaft Österreichs gemacht – mit über 4 Millionen Kunden. Das schafft Sicherheit – und davon hat jeder Einzelne etwas. In mehr als 1.900 Bankstellen in allen Regionen des Landes. Mit echten Beratern, die Ihnen persönlich zur Seite stehen. Und mit Mein ELBA, Österreichs persönlichstem und meistgenutztem Finanzportal. Nutzen auch Sie die Vorteile der stärksten Gemeinschaft Österreichs.

Mehr auf raiffeisen.at

WAS EINER NICHT SCHAFFT,
DAS SCHAFFEN VIELE



René Freund

DER GARTENFREUND



WAULMURF

Warum garstige Wörter manchmal unvermeidbar sind,
zwei Brüder ihre Bestimmung gefunden haben, ich zum Zahnarzt muss,
wenn ich Erde brauche – und am Ende alles geschüttelt wirkt.

Die Sache mit der frischen Erde für das Hochbeet erwies sich dann doch als nicht so leicht. Wir haben nämlich keinen Anhänger, die Nachbarin und ich. Also blieb mir nichts anderes übrig, als zu meinem Zahnarzt zu gehen. Der besitzt nämlich einen und hat mir einst während einer Behandlung in Aussicht gestellt, diesen auch zu verborgen. Das tat er dann auch tatsächlich gerne und versah uns mit einem Tipp, wo wir feinste Erde beziehen könnten. Erde sei nämlich nicht gleich Erde, es komme auf die richtige Mischung an, und für die Gesundheit des Beets seien Bakterien und andere Mikroorganismen sehr wichtig. Solch garstige Wörter nehmen wir normalerweise nicht in den Mund, aber wenn unsere Salate und Kräuter Kleinstlebewesen brauchen, um zu gedeihen, soll und muss es uns recht sein.

Wir machten uns also mit dem Anhänger auf den kurzen Weg zu zwei oberösterreichischen Brüdern, deren leicht rübezähnartige Erscheinung sofort unser Vertrauen erweckte. Die zwei handeln mit Erde, mit nichts als mit Erde, aber sie strahlen schon von der Ferne die Gelassenheit und Zufriedenheit von Menschen aus, die ihre Bestimmung gefunden haben. Sie luden feinste Hochbeetfüllerde auf unseren Hänger, und nebenbei erfuhren wir, dass es einen KompOskar genannten Kompost-Oscar gibt, den die zwei schon sage und schreibe dreimal gewonnen haben. Bei den Schauspielern hat das bis jetzt nur Katharine Hepburn übertroffen.

Übertroffen hat auch mein Sohn, und zwar sich selbst und meine Erwartungen. Es gelang ihm, mit dem

Anhänger derartig kunstvoll rückwärtszufahren, dass dieser punktgenau vor den Hochbeeten zum Stehen kam. Unglaublich, der junge Mann: Studiert und wohnt zwar in Wien, beherrscht aber trotzdem noch praktische und nützliche Kulturtechniken.

Was man von mir nicht behaupten kann. Denn während ich wegen meiner immer noch lädierten Schulter leider dazu verurteilt war, der Nachbarin und dem Jüngling beim Schaufeln zuzusehen, beobachtete ich, dass – wie zum Hohn – ein paar Meter von uns entfernt feinste Erde aus dem Rasen spritzte. Fassungslos sah ich dem Spektakel zu und rief dann verdattert: „Da! Schaut her! Ein Waulmurf!“ Die beiden lachten, und ich versuchte, mein unfreiwilliges Hoppala zu korrigieren, was allerdings ebenfalls nicht gelang: „Oder eine Mühlw aus!“ Es gab kein Halten mehr. Nicht nur die Worte, wir alle wurden durchgeschüttelt.

In unserer Schüttelreimgruppe werde ich damit keine großen Erfolge feiern, aber ich möchte festhalten, dass Waulmurf und Mühlw aus einfach zwei sehr schöne Wörter sind. Ich habe sie, wenn auch nicht absichtlich, so doch erfunden, und deshalb bleibe ich jetzt auch dabei. Jedenfalls, solange die Tiere sich nicht in großer Zahl vermehren. Dann müsst' die Katze sie als Mahl verzehren.

* René Freund lebt als Schriftsteller in Grünau im Almtal. Zuletzt erschienen: sein neuer Roman „Swinging Bells“ (Deuticke Verlag).

WEIN AUS NIEDERÖSTERREICH.

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

Niederösterreich – eine geschützte Ursprungsbezeichnung der EU für österreichischen Qualitätswein. Hier entstehen Weine, die vielfach ausge-

zeichnet und dennoch am Boden geblieben sind. Kunstwerke aus Natur, Tradition und Vision, komplex und leichtfüßig zugleich. österreichwein.at

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



ALLERFEINSTE STANGENWARE

In beeindruckendem Tempo sprießen die saftigen Triebe des Spargels aus dem Boden. Jetzt will er schnell gestochen werden und zeigen, was er kann: uns schnurstracks in den Gemüsehimmel locken.

GEKOCHT VON: ALEXANDER RIEDER FOTOS: INGO EISENHUT





SPARGEL mit Weichkäse und Petersil-Zitronen-Creme

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 40 Minuten

Für die Creme:

- 80 g Petersilienblätter
- abgeriebene Schale von 1 Bio-Zitrone
- 40 g geröstete Pinienkerne
- 1 Prise Meersalz
- Saft von 1 Zitrone
- 125 ml Olivenöl

Außerdem:

- 600 g grüner Spargel
- 4 EL Olivenöl
- 150 g Cocktailparadeiser
- Salzflocken zum Bestreuen
- 2 kleine, runde Weichkäse
(Schaf-, Ziegen- oder Kuhmilch)
- 2-3 EL geröstete Pinienkerne
zum Bestreuen
- Pfeffer

ZUBEREITUNG

1. Petersilienblätter mit Zitronenschale, Pinienkernen, Salz, Zitronensaft und Olivenöl in einer Küchenmaschine fein pürieren.
2. Das untere Drittel der Spargelstangen dünn schälen und das holzige Ende abschneiden.
3. Spargel in Olivenöl bei mittlerer Hitze 10 Minuten lang anbraten. Cocktailparadeiser zufügen und 2-3 Minuten lang mitschmoren.
4. Die Grillfunktion des Backofens einschalten.
5. Spargel und Paradeiser auf feuerfeste Teller verteilen, mit Bratöl beträufeln und mit Salzflocken bestreuen.
6. Weichkäse waagrecht halbieren und je eine Hälfte mit der Schnittfläche nach oben auf die Spargelstangen setzen. Den Käse im Ofen unter dem Grill anschmelzen lassen.
7. Weichkäse, Spargel und Paradeiser mit Petersil-Zitronen-Creme beträufeln, mit Pinienkernen bestreuen, pfeffern und heiß servieren.



SCHUPFNUDELN mit Spargel und Blunzen

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1½ Stunden

Für die Schupfnudeln:

600 g mehlige Erdäpfel
3 Dotter
40 g Maisstärke
2 EL glattes Mehl
Salz, 1 Prise Muskatnuss
Maisstärke für die Arbeitsfläche

Außerdem:

400 g grüner Spargel
1 rote Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2-3 EL Olivenöl
200 g Blunzen (Blutwurst)
2 EL Butter (oder Schweineschmalz)
Pfeffer
2 EL grob gehackte Petersilie

ZUBEREITUNG

1. Die Erdäpfel in der Schale weich kochen, abgießen und gut ausdampfen lassen.
2. Die Erdäpfel warm schälen, durch eine Presse drücken und mit Dottern, Maisstärke, Mehl, Salz und Muskatnuss rasch verkneten.
3. In einem Topf reichlich Salzwasser zum Kochen bringen.
4. Den Teig auf der mit Maisstärke bestaubten Arbeitsfläche zu fingerdicken Rollen formen, kleine Stücke abstechen und diese zwischen den Handflächen zu Schupfnudeln drehen.
5. Schupfnudeln 1-2 Minuten lang kochen. Mit einem Siebschöpfer aus dem Wasser heben und kurz abschrecken.

6. Das untere Drittel des Spargels schälen und Spargelstangen quer in 5 mm dicke Scheiben schneiden. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Alles in Olivenöl 5 Minuten lang anrösten.

7. Blunzen in 1-2 cm große Würfel schneiden und in einer zweiten Pfanne mit den Schupfnudeln in Butter oder Schweineschmalz goldbraun braten. Mit Spargel vermengen, kurz anbraten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit gemahlenem Pfeffer und Petersilie bestreut servieren.





MAIBOCK mit warmem Spargelsalat

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 45 Minuten

Für den Maibock:

2 Wacholderbeeren

½ TL Koriandersamen

½ TL Anissamen

600 g Rehrücken ohne Knochen

Salz, Pfeffer

2-3 EL Olivenöl zum Braten

1 Rosmarinzweig

100 g Himbeeren und Brombeeren

3-4 EL Balsamessig

Für den Spargelsalat:

600 g weißer Spargel

Salz, Zucker

2 Bio-Zitronenscheiben

1 Schalotte

2 EL gutes Distelöl

1-2 EL Weißweinessig

1 TL Dijonsenf

1 TL Honig

1 Handvoll Kerbel oder Kresse

ZUBEREITUNG

1. Ein Gitter in den Ofen geben und ein Blech zum Abtropfen darunterschieben. Backofen auf 90 °C Heißluft vorheizen.

2. Wacholder, Koriander und Anis in einem Mörser fein zerreiben.

3. Rehrücken in 10-12 cm lange Stücke schneiden und mit Gewürzen, Salz und Pfeffer einreiben. In einer Pfanne in Olivenöl rundum scharf anbraten und auf dem Ofengitter ca. 30 Minuten lang garen.

4. Spargelstangen schälen und das holzige Ende abschneiden. Spargel in einem Sud aus Salz, Zucker und Zitronenscheiben ca. 15 Minuten lang kochen. Aus dem Sud heben und eiskalt abschrecken. Sud aufbewahren.

5. Drei Viertel der Spargelstangen in 3 cm lange Stücke schneiden. Die Spitzen etwas länger belassen.

6. Restlichen Spargel grob schneiden, mit ca. 125 ml Spargelsud in einen Topf geben, 5 Minuten lang einkochen und pürieren. Spargelpüree durch ein Sieb in eine Schüssel streichen.

7. Schalotte schälen, fein schneiden und mit Spargelpüree, Distelöl, Weißweinessig, Dijonsenf und Honig verrühren.

8. Spargelstücke im Sud 2 Minuten lang erhitzen und mit einem Schaumlöffel in die Marinade geben. Kerbel oder Kresse zufügen, alles gut vermengen, abschmecken und etwas durchziehen lassen.

9. Rehrücken mit Rosmarin im heißen Bratensatz 1 Minute lang rundum anbraten. Fleisch der Länge nach in Scheiben schneiden und mit Spargelsalat anrichten. Bratensatz mit Balsamessig und wenig Wasser ablöschen und etwas einkochen lassen. Die Beeren kurz durchschwenken, über dem Fleisch verteilen und rasch servieren. Dazu passt geröstetes Weißbrot.



HENDL RAGOUT mit Spargel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

120 g Zwiebeln
120 g Champignons
250 g Erdäpfel
500 g weißer Spargel
400 g ausgelöste Oberkeulen von einem Biohendl mit Haut
Salz, Pfeffer
1 TL edelsüßes Paprikapulver
1 Prise scharfes Paprikapulver
700 ml klare Hendlsuppe
200 ml passierte Paradeiser
Saft und abgeriebene Schale von 1 Bio-Limette
250 g Naturjoghurt
2 EL gehackte Petersilie, Melisse und Minze

ZUBEREITUNG

1. Zwiebeln halbieren und in feine Streifen schneiden, Champignons mit Küchenpapier abreiben und in dünne Scheiben schneiden. Erdäpfel schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. Spargel schälen, das holzige Ende abschneiden und Spargelstangen in 2-3 cm lange Stücke schneiden.
2. Hendlfleisch in 3 cm große Stücke schneiden, leicht salzen und pfeffern, im eigenen Fett 5-6 Minuten lang scharf anbraten und warmhalten.
3. Zwiebeln, Champignons und Erdäpfel im Bratensatz 4-5 Minuten anschwitzen. Paprikapulver zufügen, kurz anrösten und mit Suppe und Paradeiserpüree aufgießen. Hendl in die Sauce geben und 10 Minuten köcheln lassen.

4. Spargelstücke zugeben und 15 Minuten lang köcheln lassen.

5. Das Ragout mit Limettenschale und -saft, Salz und Pfeffer abschmecken.

6. Zum Schluss das Joghurt in das heiße Ragout rühren und den Topf vom Herd ziehen.

Das Ragout mit den Kräutern bestreut servieren.

.....
Die schmiedeeiserne Pfanne und die Stoffserviette mit Veilchenmotiv (beide auf Seite 70) haben wir auf servusmarktplatz.com entdeckt.

Die neue E6
Professional Aroma
Grinder



Die neue E6 weiß mit Vielfalt und Ästhetik zu punkten. Nebst den Kaffeeklassikern und den mit Milchschaum verfeinerten Spezialitäten beherrscht sie: den Caffè Barista, den Lungo Barista, den Espresso doppio sowie den Espresso macchiato. 12,2%* mehr Aroma sowie eine gleichbleibend hohe Qualität des Mahlguts über die gesamte Lebensdauer zeichnen das professionelle Aroma-Mahlwerk aus. Die perfektionierte Mahlwerkgeometrie erreicht die optimale Mahlkurve. Das heißt: Ein höherer Anteil an feinen Partikeln im Mahlgut garantiert eine ideale Geschmacksentfaltung. JURA – If you love coffee.

jura.com

Alex Lisetz

AUS OMAS KOCHBUCH

WAHRE ABENTEUER UND FALSCHEN FORELLEN

Meine Omi kochte nicht wahnsinnig gerne. Aber wir liebten, was sie kochte. Ein Dilemma? Nicht, wenn man es wie meine Omi anging. Und beschloss, dass die Welt so war, wie man sie sich selbst zurechtlegte.

FOTO: INGO EISENHUT

Und? Wohin wollen wir heute fahren?, fragte meine Omi. Nach Afrika!, rief ich. Dann schnell dich an, sagte meine Omi. Wir saßen eingezwängt auf der Rückbank des winzigen zitronengelben Ford Fiesta meiner Eltern und zuckelten aus Caorle, Ramsau oder der Veitsch nach Hause, links mein Opa, rechts meine Omi, in der Mitte mein sieben-, acht-, neunjähriges Ich. Die Fahrt dauerte gefühlt nur ein paar Minuten. Denn meine Omi und ich besaßen ein Wunderauto, das uns überall hinflößt.

Oh mein Gott, Löwen!, rief meine Omi, wenn wir an einem gassigehenden Hund vorbeifuhren. Ich beobachtete inzwischen mit imaginiertem Fernglas die Zebras und Giraffen der Serengeti, die meine Eltern vorn in der ersten Reihe mit Kühen auf einer Wiese verwechselten.

Zurück in der Stadt, überfiel uns die Oh-nein-der-August-ist-schon-fast-vorbei-Depression. Aber meine Omi kannte ein Gegenmittel, das alle aufmunterte: Sie machte Falsche Forellen.

Falsche Forellen waren zwei Gründe zum Feiern. Erstens war die Verschmelzung aus Fleischlaberl, Palatschinke und Schnitzelpanier so etwas wie

die Dreifaltigkeit meiner Lieblingsspeisen. Und zweitens, weil meine Omi das Kochen nicht besonders leiden konnte – die mühselige Zubereitung Falscher Forellen schon gar nicht.

Doch einmal im Jahr machte sie uns die Freude, würzte Faschiertes, buk Palatschinken, rollte und panierte sie, erhitzte Fett und buk sie heraus. Sie ließ uns nie merken, wie viel lieber sie diese Zeit mit ihrer Lieblingsradiosendung „Der Guglhupf“ oder in ihrer Stammboutique in der Reinprechtsdorfer Straße verbracht hätte. Vielleicht weil sie unsere glücklichen Gesichter vor Augen hatte – und nicht die Berge angepatschten Geschirrs.

Jetzt ist meine Omi seit fast dreißig Jahren dauerhaft verreist, möglicherweise mit dem Wunderauto, ich habe es seither nicht mehr gesehen. Und die Falschen Forellen? Die muss nun meine Mama machen. Mit dem gleichen gebremsten Enthusiasmus. Unter dem gleichen Jubel der restlichen Familie. Manche Dinge ändern sich eben nie.

* **Alex Lisetz** schreibt für Servus, Bergwelten und The Red Bulletin und war noch immer auf keiner echten Safari.





GEBACKENE FLEISCHPALATSCHINKEN

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde

Für die Palatschinen:

200 ml Milch
Salz, Muskatnuss
120 g glattes Mehl
3 Eier
Butter zum Backen

Für die Füllung:

80 g Zwiebeln
40 g Räucherspeck
2 EL Rapsöl
400 g gemischtes Faschiertes
Salz, Pfeffer
1 EL Majoranblättchen

Für die Panier:

100 g griffiges Mehl
2 versprudelte Eier
100 g Semmelbrösel
Frittieröl

ZUBEREITUNG

1. Milch mit Salz, Muskatnuss und Mehl glatt rühren. Die Eier verquirlen und unter den Teig rühren. Den Palatschinkenteig 15 Minuten rasten lassen.
2. Inzwischen Zwiebeln schälen und fein hacken. Räucherspeck fein schneiden und mit den Zwiebeln in einer großen Pfanne glasig anschwitzen. Das Faschierte zugeben und bei großer Hitze kräftig anrösten. Mit Salz, Pfeffer und Majoran würzen.
3. Für die Palatschinen in einer beschichteten Pfanne ein fingernagelgroßes Stück Butter schmelzen und den Teig möglichst dünn einrollen. Das Faschierte auf die Palatschinen streichen, die Ränder 3 cm einschlagen und die Palatschinen einrollen.
4. Palatschinen in Mehl wälzen, durch die Eier ziehen und mit Bröseln panieren.
5. Palatschinen in heißem Öl schwimmend goldbraun herausbacken und mit grünem Salat oder Gurkensalat servieren.
6. Die falschen Forellen in heißem Öl schwimmend goldbraun herausbacken und mit grünem Salat oder Gurkensalat servieren.

gießen. Das funktioniert am besten, wenn man dabei die Pfanne kippt und kreisförmig schwenkt. Die Palatschinen beidseitig goldbraun backen.

Dorli Muhr

ÜBER DEN TELLERRAND



DA FREU ICH MICH AUF MORGEN

Den Satz hör ich oft, wenn ich das Essen auf den Tisch stelle.
Zum Beispiel, wenn es Semmelknödel gibt.

Wo gehobelt wird, da fallen Späne. Und wer viel kocht, dem bleiben Reste. In unserem Haushalt gibt es jemanden, der streng darauf achtet, dass was überbleibt. Meine Tochter liebt nämlich die kulinarische Wiederverwertung. Nicht selten zweigt sie schon vorab ein paar der Semmelknödel ab. Tags darauf genießt sie geröstete Knödel mit Ei.

In ihrem Alter war mir der Sonntagabend kulinarischer Höhepunkt. Die Schnitzel wurden damals noch in echtem Schmalz herausgebacken, das in der Pfanne bis zum Abend wieder fest wurde. Auf eine Scheibe Mischbrot – in der genau richtigen Stärke geschnitten – strich ich das Schnitzelschmalz. Oben war es weiß, und unten am Pfannenboden hatte sich das Knusprige gesammelt. In perfektem Verhältnis musste beides auf das Brot, und dann ein paar Kristalle Salz darauf. Die Schnitzel überließ ich gern dem Rest der Familie, aber das Schmalz für die Abendjause hütete ich wie einen Schatz.

Überhaupt das Fett: Es ist das Gedächtnis der Speise. In ihm speichert sich alles, was einen Braten ausmacht: der Saft des Fleisches, die Gewürze, der Röstgrad der Kruste. Ich gieße das Fett aus der Pfanne in ein Vorratsglas und stelle es in den Kühlschrank zur Wiederverwendung, oft als Brotaufstrich. Wenngleich ich feines Olivenöl über alles liebe – für diese Zwecke ist Schmalz einfach unschlagbar.

Kürzlich gab's eine Eisenberger Weidegans. Die Weihnachtstage waren für sie zu kurz geworden, und so wartete sie im Tiefkühler auf den nächsten festlichen Anlass. Tags darauf kam das köstliche Ganslbratenfett in einen Topf, ich ließ Reis darin glasig werden und goss ihn mit etwas Weißwein und Wasser auf. Nach dem Aufkochen

hob ich die Fleischreste unter und ließ das Ganze im Rohr fertig dämpfen. Weil ich die Gans mit Honig und Sojasauce bestrichen hatte, war der Geschmack des Reisgerichts unglaublich aromatisch, gleichzeitig süß und salzig. Viel köstlicher, als die Sonntagsgans gewesen war.

Was bei uns lapidar Restlessen heißt, nennen die Portugiesen *roupa velha*, wörtlich „alte Wäsche“: die Kleider, die man am Vortag trug. Roupa Velha gibt's in zahlreichen Varianten. Die berühmteste ist vom Bacalhau, den man am 24. Dezember aufträgt. Dafür wird der getrocknete Stockfisch einfach in Wasser gekocht. Als Beilagen gibt's Salzkartoffeln, gekochte Karotten und natürlich Kohl. Am nächsten Tag werden alle Reste in einer Pfanne aufgewärmt und leicht angeröstet zum Abendessen serviert. Meine ehemalige Schwiegermutter liebt das Gericht so sehr, dass sie das Hauptgericht schon am 23. zubereitet. Somit gibt's am 24. Dezember ein Restlessen – auf das sich die ganze Familie ein Jahr lang freut.

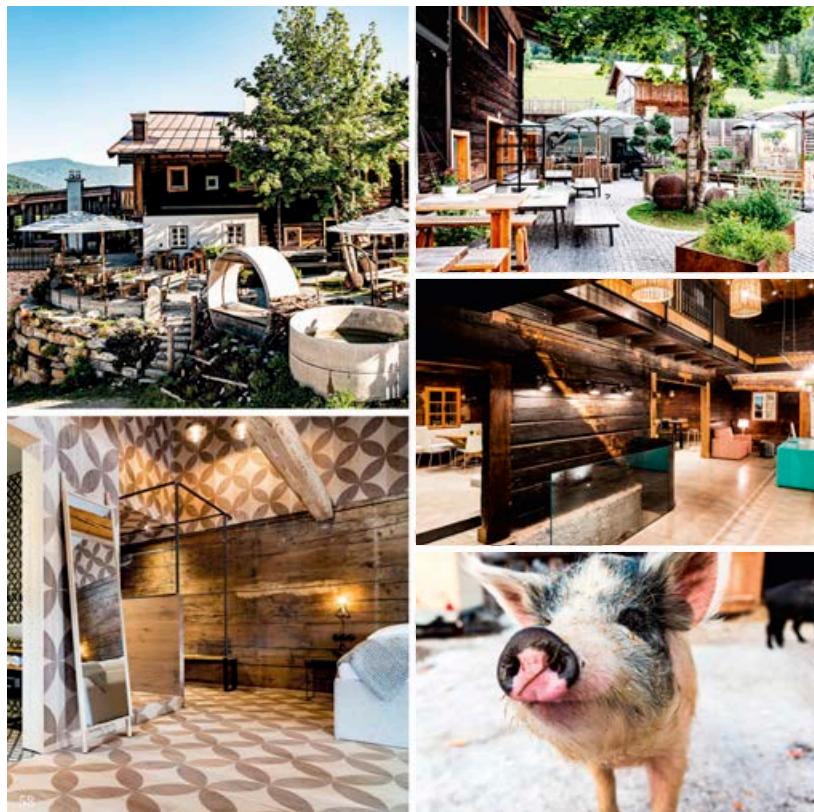
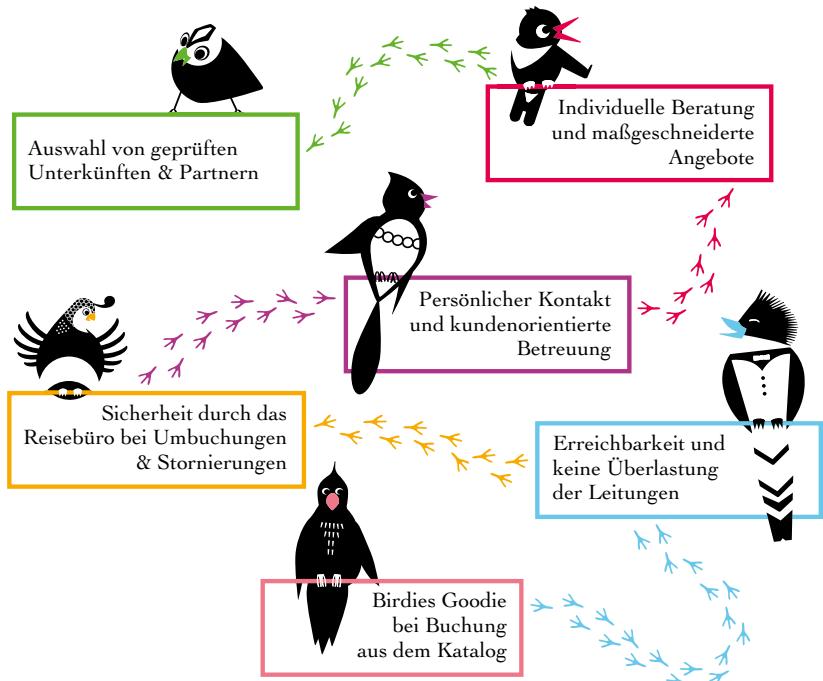
Um nicht zu winterlich zu enden, hier noch ein Früh-sommertipp: Ich brate Berge von grünem Spargel in Olivenöl, würze nur mit Salz, Pfeffer und ein paar Zitronenfilets. Alles, was zu Mittag nicht gegessen wird, kommt – samt Fett – in den Kühlschrank. Am nächsten Tag röste ich kleine Speckwürfel und streue sie darüber. Ein wunderbarer Mittagssalat, den meine Tochter viel lieber mag als das Original.

Was ist Ihr Lieblingsrestlessen? Schreiben Sie uns an:
redaktion@servus.com

* **Dorli Muhr** stammt aus Rohrau in Carnuntum, wo sie am Spitzerberg Winzerin ist. Außerdem ist sie Chefin der Agentur Wine+Partners.



Warum den Österreich Urlaub bei THE TRAVEL BIRDS buchen?



Urlaub Dahoam

THE TRAVEL BIRDS
ÖSTERREICH SELECTION

Jetzt Katalog bestellen und
deinen Österreich Urlaub mit
THE TRAVEL BIRDS Goodie
sichern unter
weare@thetravelbirds.at
www.thetravelbirds.at



BLÜTENZAUBER

Er wächst, wo er will, duftet verschwenderisch und verfügt über magische Kräfte. In der Küche hat er zweimal Saison: Der Schwarze Holunder ist ein echter Tausendsassa. Teil eins des Wunders findet jetzt statt.

REDAKTION: KLAUS KAMOLZ, ALEXANDER RIEDER

Kommmt eine junge Bäuerin zum Hollerbusch und umarmt ihn wie ihren Liebsten, kann das nur heißen, sie hätt jetzt gern ein Kind. Beißt ein Kerl in einen Hollerzweig, hat er wohl Zahnweh und hofft, dass dies helfe. Wächst der Holler nah am Zaun, lässt ihn der Landwirt trotzdem stehen, auch wenn er schon gegen die Holzlatten drückt: Aus der Schnittfläche würde nämlich das Blut der Hexen rinnen, die im Innersten des Strauches hausen.

Gar nicht gut.

Beinahe endlos könnte man weitererzählen über die Zauberkräfte des wundersamen Schwarzen Holunders, des *Sambucus nigra*, der den Menschen seit Jahrtausenden folgt und am liebsten dort sprießt und – man muss es so sagen – wuchert, wo sie sich niederlassen.

Dieser Holunder ist eine der wirkmächtigsten Pflanzen unserer Breiten: ein Wunderbaum der Volksmedizin, ein Schicksalsbote für Abergläubige, aber auch ein Lehrmeister. Der großartige Salzburger Koch Rudi Obauer verehrt ihn geradezu:

„Vor der Almhütte, die mich jedes Mal so herrlich erdet, wenn ich Zeit dort oben verbringen kann, steht ein stolzer Hollerbusch“, schreibt er in seinem Büchlein „Ich kuche, also bin ich“. „Den sehe ich austreiben, später dann blühen, und irgendwann verfärben sich die kleinen grünen Beeren schwarz-violett und locken ein fröhlich zwitscherndes Volk an. Ich freu mich darüber, der Holler hat für alle was: Nektar für die Bienen, Beeren für die Singvögel und beides, Blüten und Früchte, auch für mich.“

DAS LEBEN VERSTEHEN

Deshalb muss man behutsam mit seinen Schätzen umgehen, darf nicht alle Blüten im Juni abschneiden, damit es später eben auch Beeren gibt, weiß Rudi Obauer: „Der Holler steht für mich für die Einteilung von verfügbaren Ressourcen; wer ihn versteht, hat auch das Leben verstanden.“

Neben all dem Zauber steht der Holunder aber auch für Genuss – doppelten Genuss sogar, denn Blüten und Früchte für die Küche haben nur sehr wenige Pflanzen

zu bieten; Zucchini sind ein Beispiel dafür, aber dann ist bald schon Schluss.

Jetzt ist Blütezeit, und wer sich dem Holler nähert, wird betört von den unverwechselbaren, fruchtig-würzigen Duftschwaden, die die kleinen, weiß leuchtenden Rispen in Form von ätherischen Ölen und Pflanzenfarbstoffen auf die Reise schicken.

Und diese Substanzen sind auch erstaunlich stabil. Der frische Hollergeschmack überlebt das tagelange Bad der Blüten in dickem, mit Zitronensaft gesäuertem Zuckersirup ebenso gut wie das Ausbacken in brennend heißem Fett. Selbst in dominantem Essig kann er sich aromatisch behaupten und – wie es schon im 17. Jahrhundert in einem Kräuteralfmanach heißt – den Appetit anregen: Man setzt einfach „ein guten Essig auss Holderblüth“ an. „So dem Magen gar wol bekompt, erwecket Lust zum essen.“

Und etwas später im Jahr erfreut er uns dann noch einmal mit süßen Beeren für Saft und Koch, für Röster und Marmelade – sofern wir uns in Zaum halten konnten zur Zeit der duftenden Blüten.

HOLLERKÄSCHL
im Backteig



PALATSCHINKEN
mit Holunderblüten





HOLLERBLÜTENGELEE
mit Apfelsaft



JOGHURTEIS
mit Hollerduft



HOLUNDERBLÜTENSIRUP

für die Vorratskammer



ZUTATEN FÜR 2 LITER

*Zeitaufwand: 30 Minuten
plus 2 Tage zum Ziehenlassen*

**12-14 große Holunderblütendolden
je 1 unbehandelte Orange, Zitrone
und Limette**

2 l Wasser

**400-500 g heller Rohrzucker
20-25 g Zitronensäure-Pulver
sterile Flaschen**

ZUBEREITUNG

1. Holunderblütendolden behutsam ausschütteln, um Insekten und Verunreinigungen zu entfernen. Dicke Stiele mit der Küchenschere abschneiden und die Blütendolden in eine Schüssel geben.

2. Zitrusfrüchte heiß abwaschen und in sehr dünne Scheiben schneiden.

3. Blütendolden und Zitrusscheiben in eine tiefe Glasschüssel schichten und mit Wasser bedecken.

4. Einen Teller in passender Größe so in die Schüssel stellen, dass die Zutaten vollständig bedeckt sind und leicht in die Flüssigkeit gedrückt werden. Mit vollen Konservendosen beschweren und den Ansatz an einem kühlen Ort 48 Stunden ziehen lassen.

5. Den Ansatz durch ein dünnes, sauberes Tuch in ein Gefäß passieren und die Blütendolden gut ausdrücken.

6. Zucker mit 250 ml Ansatz in einen Topf geben und so lange köcheln lassen, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

7. Zitronensäure und restlichen Ansatz in den Topf geben und alles noch einmal sprudelnd aufkochen lassen.

8. Kochend heiß durch einen Trichter in die Flaschen gießen und sofort verschließen. An einem dunklen, kühlen Ort aufbewahren.



HOLLERKIACHL *im Backteig*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 20 Minuten

4 große, schöne
Holunderblütendolden
40 g glattes Mehl
40 g Maisstärke
1 EL Staubzucker
1 Prise Salz
1 TL echter Vanillezucker

100-120 ml sprudelndes
Mineralwasser
1 großes Ei
250 ml Frittierzett

Außerdem:
Honig oder Staubzucker
zum Anrichten

PALATSCHINKEN *mit Holunderblüten*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 30 Minuten

Außerdem:
Sonnenblumenöl
zum Backen
8 schöne Holunder-
blütendolden
4 TL heller Honig

250 ml Milch
150 g glattes Mehl
½ TL Backpulver
Salz
Abrieb von **½ Bio-Zitrone**
1 TL echter Vanillezucker
1-2 EL Holunderblütensirup
3 Eier (Größe M)

ZUBEREITUNG

1. Holunderblütendolden behutsam ausschütteln, um Insekten und Verunreinigungen zu entfernen.
2. Mehl und Maisstärke in eine Schüssel sieben und mit Staubzucker, Salz, Vanillezucker und ca. 80 ml Mineralwasser mit einem Schneebesen glatt rühren. Das Ei untermischen.
3. Restliches Mineralwasser in den Teig rühren. Er sollte cremig, aber nicht zu flüssig sein.
4. Frittierzett auf ca. 180 °C erhitzen. Es ist heiß genug, wenn sich am hineingehaltenen trockenen Stiel eines Holzlöffels kleine Bläschen bilden.
5. Eine Holunderblütendolde am Stiel festhalten und durch den Teig ziehen. Etwas abtropfen lassen und im heißen Fett goldbraun backen.
6. Mit einem Schaumlöffel herausheben und auf Küchenpapier entfetten. Auf diese Weise alle Holunderblütendolden ausbacken.
7. Mit Honig beträufeln oder mit Staubzucker bestreuen und warm servieren.

ZUBEREITUNG

1. Milch mit Mehl, Backpulver, Salz, Zitronenschale, Vanillezucker und Sirup in einer Schüssel glatt rühren.
2. Eier trennen und die Dotter in den Teig rühren.
3. Eiweiß mit einer Prise Salz mit dem Handmixer nicht ganz steif schlagen und luftig unter den Teig ziehen.
4. In einer beschichteten Pfanne wenig Öl erhitzen, den Palatschinkenteig mit einer Schöpfkelle in die Mitte der Pfanne gießen und mit einem Löffel rasch gleichmäßig verteilen.
5. Teig bei mittlerer Hitze kurz anbacken lassen und jeweils eine Holunderblütendolde in den noch weichen Teig drücken. Sobald der Teig beginnt, fest zu werden, die Palatschinken wenden und goldbraun fertig backen.
6. Heiß anrichten, mit den restlichen Blüten garnieren und mit Honig beträufeln.



HOLLERBLÜTENGELEE *mit Apfelsaft*

ZUTATEN FÜR 4 GLÄSER À 250 ML

Zeitaufwand: 20 Minuten plus 24-30 Stunden zum Ziehenlassen

12 große Holunder-
blütendolden
1 l guter ungesüßter
Apfelsaft
2-3 Scheiben Bio-Zitrone
3 gestr. TL Agar-Agar
zum Gelieren

Außerdem:
1-2 EL abgerebelte
Holunderblüten

6-8 Holunderblütendolden
50 ml Apfelsaft
1 EL flüssiger Honig
1 EL Holunderblütensirup
Saft von 1 Limette
1 Blatt Gelatine
150 ml Obers

1-2 EL feiner Rohrzucker
300 g Naturjoghurt

Außerdem:
Zitronenmelisse und Holunder-
blüten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Holunderblütendolden behutsam ausschütteln, um Insekten und Verunreinigungen zu entfernen. Die dicken Stiele mit einer Küchenschere abschneiden.
2. Holunderblüten in eine Emaille- oder Glasschüssel geben und mit Apfelsaft übergießen. Zitronenscheiben zufügen.
3. Schüssel mit Frischhaltefolie abdecken und den Saft im Kühlschrank 24-30 Stunden ziehen lassen, zwischendurch immer wieder umrühren.
4. Am nächsten Tag Schraubgläser und Deckel eine Minute in kochendes Wasser geben. Auf einem sauberen, trockenen Küchentuch kopfüber abtropfen lassen.
5. Ein feines Küchensieb über einen Topf hängen, Saft mit Blüten-dolden eingießen und die Blüten gut ausdrücken.
6. Agar-Agar in den Saft geben, unter Rühren erhitzen und einmal kurz aufkochen lassen. 1 TL Gelee auf einen Teller geben, kurz in den Kühlschrank stellen und eine Gelierprobe machen. Gelingt der Saft zu wenig, 1-2 weitere TL Agar-Agar in etwas kaltem Apfelsaft auflösen, flott in das warme Gelee rühren und erneut aufkochen lassen.
7. Gelee kochend heiß in die Gläser füllen, mit Holunderblüten bestreuen und sofort verschließen. Gläser 5 Minuten kopfüber stehen lassen, umdrehen und auf einem Küchentuch stehend abkühlen lassen.

JOGHURTEIS *mit Hollerduft*

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: 1 Stunde plus 12 Stunden zum Ziehenlassen

6-8 Holunderblütendolden
50 ml Apfelsaft
1 EL flüssiger Honig
1 EL Holunderblütensirup
Saft von 1 Limette
1 Blatt Gelatine
150 ml Obers

1-2 EL feiner Rohrzucker
300 g Naturjoghurt

Außerdem:
Zitronenmelisse und Holunder-
blüten zum Garnieren

ZUBEREITUNG

1. Holunderblütendolden behutsam ausschütteln, um Insekten und Verunreinigungen zu entfernen. Die dicken Stiele mit einer Küchenschere abschneiden und die Blütendolden in eine Schüssel geben.
2. Apfelsaft, Honig, Sirup und Limettensaft verrühren, über die Dolden gießen und gut vermengen.
3. Einen Teller in passender Größe so in die Schüssel stellen, dass die Blüten vollständig bedeckt sind und in die Flüssigkeit gedrückt werden. Mit einer vollen Konservendose (oder einem anderen Gewicht) beschweren und den Ansatz über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen.
4. Am nächsten Tag den Ansatz durch ein sehr feines Sieb oder ein dünnes Stück Stoff passieren und die Blütendolden gut ausdrücken.
5. Gelatine in eiskaltem Wasser einweichen.
6. Die Hälfte des Obers mit Rohrzucker erwärmen, die Gelatine darin auflösen. Etwas abkühlen lassen, mit dem restlichen Obers, dem Joghurt und dem Holunderansatz verrühren.
7. In einer Eismaschine zu cremigem Eis gefrieren und mit Melisse und Holunderblüten garniert in kalten Schalen servieren.



Vom Feinsten. Kurt Berger verwöhnt unter anderem mit altösterreichischen K.-u.-k-Spezialitäten. Schönbrunnergelb leuchtet das Gemäuer seiner Gastwirtschaft, strahlend weiß blitzten Tischtücher und Servietten – Nicole deckt auf.

FÜRSTLICH ESSEN

Wie der Gasthof Schloss Aigen zum Rindfleischparadies wurde und warum hier so mancher Mittwoch besonders kostbar ist – das verriet uns der Koch in einem der schönsten Gastgärten Salzburgs.

TEXT: HARALD NACHFÖRG FOTOS: MIRCO TALIERCIO

Das Auge des Bezirkshauptmanns liebkoste zuerst den zarten Speckrand, der das kolossale Stück Fleisch umsäumte, dann die einzelnen Tellerchen, auf denen die Gemüse gebettet waren, die violettblau schimmernden Rüben, den sattgrünen, ernsten Spinat, den fröhlichen, hellen Salat, das herbe Weiß des Meerrettichs ...

Joseph Roth wäre glücklich. Der grandiose Schriftsteller (1894–1939), der in seinem Roman „Radetzkymarsch“ auch dem Tafelspitz ein literarisches Denkmal gesetzt hat, würde die Rindfleischspezialität hier genauso genießen wie wir. Noch dazu in so einem Ambiente! Schließlich sitzen wir in einem der schönsten Gastgärten Salzburgs. Alte Kastanienbäume spenden wohltuend

Schatten, die Tischtücher blitzten strahlend weiß, schönbrunnergelb leuchtet das Gemäuer des Gasthofs Schloss Aigen.

Jetzt knirscht der Kies. Kurt Berger setzt sich zu uns. Der 32-jährige Koch und Inhaber des Gasthofs hat uns den Tafelspitz ganz klassisch mit Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren zubereitet, so wie er auch sonst auf der Karte steht und für den die Gäste von weit her kommen – für ein Gericht der Donaumonarchie, das der Legende nach im Wiener Hotel Sacher erfunden wurde, und zwar nicht für Kaiser Franz Joseph I., sondern für seine hohen Militärs.

Längst ist der Tafelspitz zu einer der beliebtesten Köstlichkeiten der Wiener Küche geworden. Warum sich auch das Salzburger

Wirtshaus darauf spezialisiert hat – „Rindfleisch aus Tradition“ steht im Firmenemblem –, ist schnell erklärt. „Weil es Nikolaus Prinz von Altenburg so wollte“, sagt Kurt. „Er ist der Urenkel von Kaiser Franz Joseph. Er und sein Geschäftspartner hatten das Lokal vor meiner Familie gepachtet.“

SCHON MOZART TAFELTE HIER

Die Bergers übernahmen den Betrieb 2012 – seitdem hat sich im malerisch gelegenen Anwesen, in dem auch schon Mozart und seine Familie einkehrte, einiges verändert.

Feinschmecker kommen jetzt nicht mehr nur wegen des Rindfleischs her – „Ich beziehe es von der Hofmetzgerei Fuchs in St. Leonhard bei Grödig, die sind





TAFELSPITZ

mit Rösti, Cremespinat, Schnittlauchsauce und Apfelkren

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

Zeitaufwand: etwa 4-5 Stunden

Für den Tafelspitz

1,5-2 kg Bio-Tafelspitz
2 Zwiebeln (halbierter, mit Schale und auf der Schnittfläche angebraten)
Pfeffer, 2 Lorbeerblätter
5 Wacholderbeeren
3 Karotten, $\frac{1}{2}$ Stange Lauch
 $\frac{1}{2}$ Knolle Sellerie
je 2 Zweige Liebstöckl und Petersilie
Salz

Für die Rösti

1kg speckige Erdäpfel
Salz, Pfeffer, Muskatnuss, Kümmel
1-2 EL Butterschmalz

Für die Schnittlauchsauce

100 g entrindestes Toastbrot
1 EL Joghurt
2 hart gekochte Eier, 2 rohe Eidotter
Salz, 2 cl Apfelessig
50 ml kalter Gemüsefond
1 Prise Cayennepfeffer
200 ml Pflanzenöl
3 EL geschnittener Schnittlauch

Für den Apfelkren

4 Äpfel, 4 cl Weißwein, Saft von $\frac{1}{2}$ Zitrone
je 1 Prise Salz und Cayennepfeffer
2 EL frisch geriebener Kren

Für den Cremespinat

500 g Spinat, 50 ml Obers
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
2 EL braune Butter

ZUBEREITUNG

1. Topf mit Wasser zum Kochen bringen, Tafelspitz einlegen, Zwiebeln, Pfeffer, Lorbeer und Wacholder beigeben und 2½ bis 3 Stunden köcheln lassen.

2. Eine halbe Stunde vor Ende der Kochzeit das Suppengemüse und die Kräuter dazugeben. Tafelspitz mit einer Fleischgabel anstechen; wenn sich diese leicht wieder herausziehen lässt, ist der Tafelspitz fertig.

3. Tafelspitz herausnehmen, Suppe noch 2 bis 3 Stunden sieden lassen, dann abseihen und abschmecken.

Tipp: Tafelspitz in Folie einschlagen und im Kühlschrank durchkühlen lassen, dann lässt er sich besser schneiden.
Vor dem Servieren wieder in der Suppe aufwärmen.



Für die Rösti

1. Erdäpfel in der Schale 10 Minuten kochen, dann schälen und grob raspeln.

2. Mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuss und gemahlenem Kümmel abschmecken.

3. Geraspelte Erdäpfel in einer Pfanne in Butterschmalz beidseitig knusprig braten.

Für die Schnittlauchsauce

1. Toast, Joghurt, Eier, Dotter, Salz, Essig, Gemüsefond und Cayennepfeffer in eine Schüssel geben, 15 Minuten ziehen lassen.

2. Mixen, dabei das Pflanzenöl einfließen lassen, dann den Schnittlauch unterrühren.

Tipp: Mit noch mehr Öl wird die Sauce fester. Je nach Belieben kann man die Konsistenz somit weicher oder fester gestalten.

Für den Apfelkren

1. Alles außer den Kren $\frac{1}{2}$ Stunde köcheln lassen, dann pürieren und kalt stellen.

2. Kren in die kalte Apfelmasse einrühren.

Für den Cremespinat

1. Spinat waschen und noch nass in einem Topf andünsten. Obers und Gewürze zugeben, langsam aufkochen und pürieren.

2. Zum Schluss mit brauner Butter verfeinern und noch einmal abschmecken.



Unter den Kastanienbäumen. Im schattigen Gastgarten sitzt man bequem auf grünen Polstern. Wenn dann auch noch das Essen auf dem frisch gedeckten Tisch steht, ist der Genuss perfekt.

großartig“, schwärmt Kurt –, sondern überhaupt. Man schätzt das gesamte Angebot, ob die hausgemachten Grammelknödel mit lauwarmem Veltinerkraut, das Filet vom Alpensaibling mit Fenchel, Apfel und Stangenstellerie oder die Topfenknödel mit Powidl und Kernöl-Eis.

ZWEI HAUBEN, SECHS GENUSSTAGE

Der mit zwei Hauben gekrönte Koch hat aber auch Exotisches auf der Karte – Stichwort: Gelbflossenthunfisch – und veranstaltet außerdem sechsmal im Jahr den „Kostbaren Mittwoch“, einen Genusstag, der sich inklusive Weinbegleitung jeweils einem einzigen Thema widmet, Spargel zum Beispiel, Wild oder Trüffel.

Wenn die Knolle auf den Tisch kommt, ist es aber dann schon Herbst, und man sitzt drinnen – wo man sich aber mindestens genauso wohlfühlt wie hier im Garten.

Betritt man das Restaurant, kommt man zuerst in die Kaminstube. Sie verdankt ihren Namen dem uralten grünen Kachelofen, der von einer Holzbank umkränzt wird, auf der man sich am liebsten ausstrecken würde. Die lindfarbene Wandvertäfelung, der rostrote Ziegelboden und die rustikalen Lampen machen den Raum so behaglich, dass man die wenigen Schritte weiter in die Gaststube gar nicht mehr gehen will – auch wenn diese ganz genauso gemütlich ist, nur heller.

Und noch eine Stube gibt's: die Schlossstube mit Bar und Tanzfläche. Sie befindet

sich aber auf der gegenüberliegenden Seite des Restaurants und wird nur für Taufen, Hochzeiten und andere Feste genutzt.

Das Gut selbst, das 1402 erstmals urkundlich erwähnt wurde, ist seit 1921 im Besitz der Grafen Revertera, die es wiederum von den Fürsten Schwarzenberg geerbt haben. Aber das ist eine andere Geschichte. Hier zählt nur, was man nach wie vor in dem im Wirtschaftsgebäude untergebrachtem Gasthof zu erwarten hat: fürstliches Essen und Trinken.

* **Gasthof Schloss Aigen:** Schwarzenbergpromenade 37, 5026 Salzburg,
Tel.: 0664/408 15 15, schloss-aigen.at



#werdetyroler [f](#) [o](#) [p](#)

Wennst dir eine Stärkung
verdient hast.

Werde Tyroler!



Passen perfekt
in jeden
Wanderrucksack

Ob als Snack zur verdienten Pause nach dem Gipfelsieg, als Jause beim Radfahren oder im Büro: die Tiroler Kaminwurzerl, Chiliwurzerl und Almwurzerl von HANDL TYROL sind die perfekte Stärkung für jede Situation.

Diese original Tiroler Spezialitäten werden aus bestem österreichischem Schweinefleisch und nach traditionellen handwerklichen Verfahren hergestellt.

Dein HANDL TYROL Speckmeister



Offizieller Partner des Alpenvereins
zur Erhaltung der Wege und Hütten

Dank, der weitergeht

Was hinter der HOFER Exklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ steht? Über 4.000 BIO-Bauern, denen Natur, Mensch und Tier wichtig sind.



Nachhaltigkeit
wird von den
BIO-Bauern 365
Tage im Jahr gelebt.

Wie viel braucht man für ein gutes Leben und was ist wirklich wichtig? Durch die derzeitige herausfordernde Ausnahmesituation besinnt man sich vermehrt auf das Wesentliche. Für die HOFER Exklusivmarke „Zurück zum Ursprung“ sind es von Beginn an die Grundwerte wie Nachhaltigkeit, Transparenz, Regionalität und Fairness gegenüber Bauern. Das bedeutet, dass seit 14 Jahren auf langfristige und stabile Lieferbeziehungen mit heimischen Bauern gesetzt wird, von denen alle Seiten profitieren. Die Zusammenarbeit ermöglicht es den „Zurück zum Ursprung“-BIO-Bauern und -Bäuerinnen, in ihre Betriebe zu investieren, krisenfest zu wirtschaften und auch nachfolgenden Generationen eine Perspektive in der Landwirtschaft

zu bieten. Dadurch werden Regionen gestärkt und wichtige Kulturräume wie Almen und Weiden im Alpenraum erhalten. Davon profitieren alle, denn dies sichert die heimische Lebensmittelversorgung und Ernährungssouveränität jetzt und in der Zukunft.

Sauberes Wasser und gesunde Böden
Und die „Zurück zum Ursprung“-Bauern leisten noch viel mehr. Durch ihre regionale, nachhaltige BIO-Landwirtschaft bewahren sie auch sauberes Wasser, gesunde Böden und eine hohe Artenvielfalt für die Allgemeinheit. Diese Leistung ist für unsere Gesellschaft von unschätzbarem Wert. Und dieser Dank gebührt den mittlerweile 4.000 „Zurück zum Ursprung“-BIO-Bauern und -Bäuerinnen und ihrer

wertvollen Arbeit, die Österreich täglich mit hochwertigen köstlichen BIO-Lebensmitteln versorgen.

Und das Beste daran?

All das kann man in vollen Zügen mit den „Zurück zum Ursprung“-BIO-Produkten der Exklusivmarke von HOFER genießen, wie beispielsweise mit der naturbelassenen Frischen Ursprung-Heumilch, die nicht homogenisiert wird und einen natürlichen Fettgehalt aufweist. Oder auch mit der neuen naturreinen „Zurück zum Ursprung“-BIO-Fruchtmilke, welche frei von jeglichen künstlichen Zusatzstoffen und in den erfrischenden Sorten Himbeer-Grapefruit und Mango-Maracuja erhältlich ist. Übrigens ist sie aktuell der einzige BIO-Molkedrink Österreichs!

Weitere Informationen unter zurueckzumursprung.at

Nachhaltigkeit, nachvollziehbar heißt:

Aus dem Wertvollen schöpfen.



Da bin ich mir sicher.



Die einzige BIO-Molke Österreichs.
Gewonnen aus Milch aus traditioneller Bergbauernwirtschaft.

Weitergehen heißt auch weiterverarbeiten. Auf dem Weg von der Milch zum fertigen Käse entsteht die wertvolle Basis für unsere köstlichen Molke-Drinks. Erfrischend, fruchtig und ein weiteres Beispiel dafür, wie nachhaltig es ist, regionale Traditionen und Arbeitsweisen zu erhalten und so auch der nächsten Generation an Ursprungsbauern eine Perspektive zu bieten.

#weitergehen



KREISLAUF DES LEBENS
Der Beweis für echte Nachhaltigkeit.
zurueckzumursprung.at

Technische und optische Änderungen sowie Satz- und Druckfehler vorbehalten.



Bio, das weiter geht.



SCHÖNES FÜR ZUHAUSE

REDAKTION: ALICE FERNAU

FUNDSTÜCK

Rosige Zeiten

Im Küchenkastl finden sich immer wieder **alte Teller** – eigentlich viel zu schade zum Wegwerfen, aber mit dem eigenen Service leider nicht gut kombinierbar. Doch das **romantische Dekor** dieses Tellers passt großartig zum blühenden Rosenstrauch, der sich an das Gartenhäuschen lehnt. Also machen wir aus dem guten Porzellan einfach eine **dekorative Uhr**. Zuerst **Uhrwerk und Zeiger** im Bastelgeschäft besorgen. Den Teller umdrehen, die Mitte exakt mit Bleistift anzeichnen und ein Stück transparentes **Klebeband** auf die Markierung picken. Dies verhindert, dass der Teller beim Anbohren bricht. Jetzt an der markierten Stelle mit einem **Porzellanbohrer** ein Loch bohren, das dem Durchmesser des **Uhrwerk-Stegs** entspricht. Diesen Dorn von hinten durch das Loch stecken, Teller umdrehen und auf der Vorderseite die Zeiger anstecken. Fertig.



▲ TRADITIONELL BEDRUCKTES AUS SALZBURG

Treffen Liebe zu **altem Handwerk** und Unternehmergeist aufeinander, wird manchmal Firmengeschichte geschrieben:

So geschehen beim Sammler alter Handmodeln, Hans Freiherr von **Jordis**. Er gründete eine Firma, die nun in dritter Generation besteht und bekannt für **handbedruckte Stoffe** ist. Traditionelle Muster zieren damals wie heute die wunderbaren Textilien, Vorhänge, Möbel oder Dirndl. Stoff Samson um 89,10 Euro/lfm bei jordis.at, Tel.: 0664/144 04 49



HANDBEMALTES AUS WIEN ▶

Wenn **Brigitte Hernuss** zum Pinsel greift, entstehen mitten in **Währing** die hübschesten Teller, Tassen, Untersetzer, Schalen oder Dosen.

Jedes Stück aus ihrer **Keramik-Geschirrline** ist handbemalt, ihre unzähligen Entwürfe lassen sich nach Lust und Laune **miteinander kombinieren**.

Der Kuchenteller ist aus der Serie „Olivia“. Um 35 Euro bei manufaktur-hernuss.com, Tel.: 01/470 84 93



„Der wahre Weg zum Glück liegt im Augenblick“

Sprichwort



SCHNEIDIGES AUS DEM TRAUNVIERTEL

Schon in seiner Kindheit war Thomas Schwarz mit **Messern** und deren angemessener Verwendung wohlvertraut. In Großvaters **Werkstatt** erlernte der **Messerschmied** sein facettenreiches Handwerk. Jetzt führt er den Familienbetrieb, der seit 125 Jahren im oberösterreichischen Molln verwurzelt ist. Hier entstehen gar meisterhafte Messer, handgemachte Bestecke mit Griffen aus heimischen Hölzern (li.) oder Hirschhornbesteck. Je Stück (mit Griffen aus Kiefernholz) um 6,50 Euro bei messer-schwarz.at, Tel.: 07584/22 31

◀ RAUCHIGES AUS DEM ERZGEBIRGE

Räucherware hat eine lange Tradition im deutschen Erzgebirge. Nicht nur für die gute Stube, genauso für draußen fertigt **Jürgen Huß** hier seine duftenden **Räucherkerzen und -stäbchen**. Die tiefschwarzen Stangen aus Holzkohle, Kartoffelstärke, Harz und Kräutern wirken unscheinbar, doch sobald man sie entzündet, entfalten sie die **herrlichsten Kräuterdüfte**. Und das Beste: Sosehr wir diesen Duft schätzen, so wenig mögen ihn Mücken und Insekten. Um 9 Euro bei servusmarktplatz.com



WIE NEUGEBOREN

Mit viel Respekt vor der Historie und großer Liebe zum Detail haben Angela und Marcus Schelling im oberbayerischen Übersee am Chiemsee ein altes Hebammenhaus wieder in ein echtes Schmuckstück verwandelt.

TEXT: MARTIN FRAAS FOTOS: INGOLF HATZ

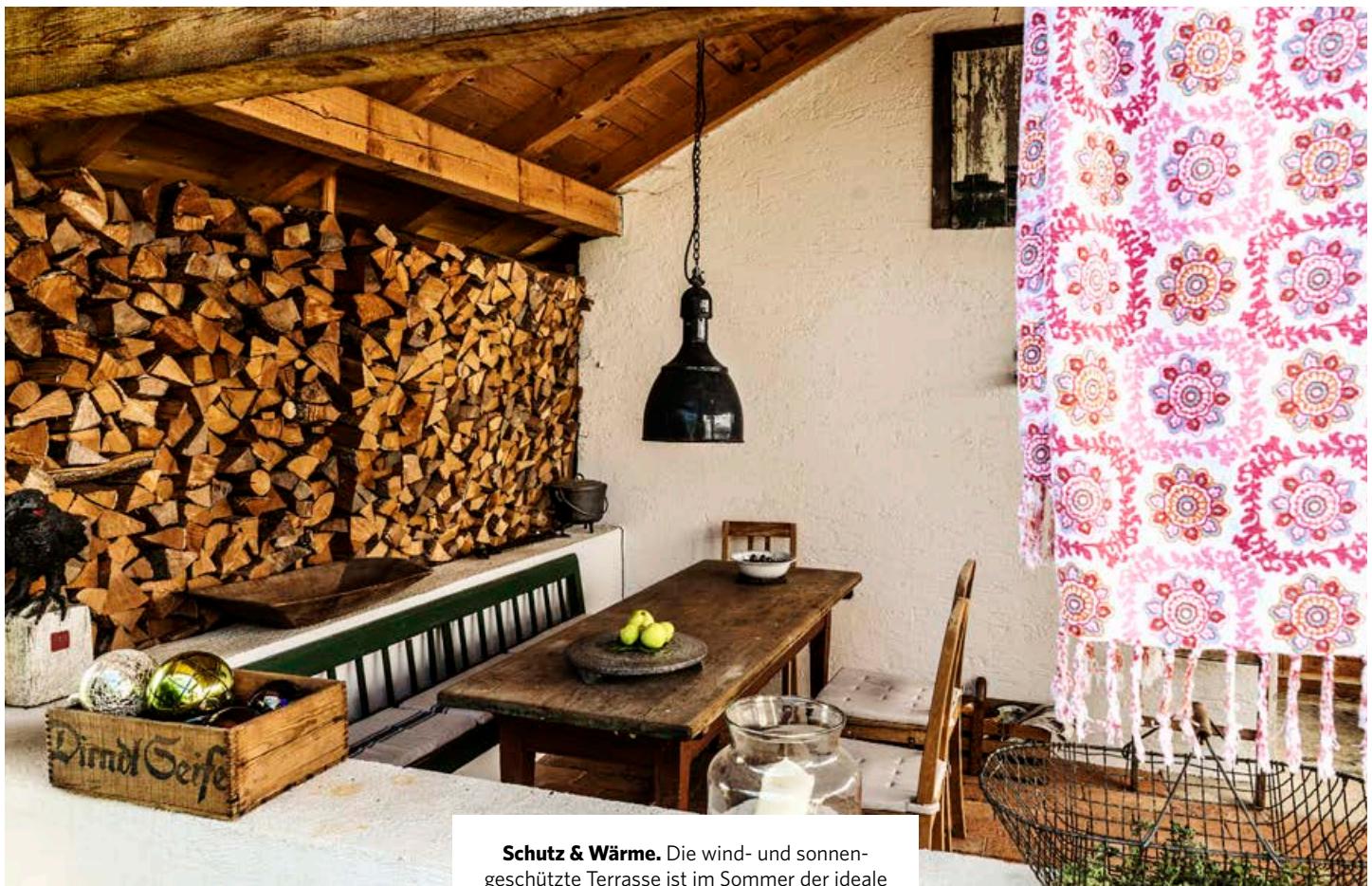
Draußen & drinnen.

Der massive Eichentisch in der Küche wurde von einem Tischler in Übersee maßgefertigt. Links: Angela und Marcus mit Mischlingshund Nelli im Garten unter ihrem Rheinischer-Bohnapel-Baum, der in guten Jahren eineinhalb Tonnen trägt.





Entdeckt & neu verlegt. Von diesem antiken Schrank war Angela wegen der ungewöhnlichen Grüntöne vom ersten Moment an fasziniert. Der Boden der Diele ist mit alten Dachziegeln ausgelegt.



Schutz & Wärme. Die wind- und sonnen geschützte Terrasse ist im Sommer der ideale Essplatz. Unten: Das Feuer im Küchenherd der Riederinger Hafnerei wird im Wohn zimmer nebenan zum offenen Kamin.



Manchmal sorgt das Schicksal für eine glückliche Fügung. Zehn Jahre lang stand das Hebammenhaus in Übersee am Südufer des Chiemsees leer und drohte zu verfallen – bis ein Ehepaar aus München es entdeckte, sich in dessen verwunschenen Charme verliebte und das Häuschen wachküsst. Die Pointe der Geschichte: Mit Prof. Dr. Marcus Schelling ist nun ausgerechnet ein Arzt für Frauenheilkunde und Geburtshilfe der Hausherr.

„Meinen Mann vom Potenzial des Hauses zu überzeugen war allerdings nicht ganz einfach“, verrät Angela Schelling, 55, „aber ich wusste sofort, dass man was draus machen kann.“ Und das tat sie. Erst einmal änderte sie die Raumaufteilung, dafür mussten ein paar Wände weichen. So wurde die Garage – ein Anbau aus den 1960er-Jahren – der Küche einverlebt. Für Angela und Marcus, 55, ein zentraler Ort, da sie beide gerne kochen und backen.

JAGEN UND SAMMELN

„Wir haben versucht, so viel wie möglich originalgetreu zu erhalten“, erzählt Angela, „zum Beispiel die Fichtenholzböden und Sprossenfenster.“ Die Bewohner von Übersee freut es, dass das im 19. Jahrhundert erbaute Hebammenhaus so liebevoll renoviert und im alten Stil bewahrt wurde. Die letzte Wöchnerin war hier vor etwa fünfzig Jahren eingekwartiert. „Aber es gibt noch viele Leute im Ort, die in dem Haus geboren sind“, sagt Angela.

Auch sie ist Ärztin, Spezialistin für Hals-Nasen-Ohren, setzte ihren Beruf jedoch vor elf Jahren aus, um einen Internethandel für Wohnaccessoires aufzubauen. Und ihre Leidenschaft für Inneneinrichtung ist im ganzen Haus zu sehen. Jeder Gegenstand hat eine Geschichte, die Angela den Besuchern mit Leidenschaft und Temperament nahebringt. Der lange Refektoriumstisch im Esszimmer zum Beispiel stammt aus einem Kloster. Gottvertrauen in allen Ehren, aber „jede Schublade ist abschließbar“, verrät uns Angela, die sich als „Jägerin und Sammlerin“ bezeichnet. Fast jedes Wochenende ist sie auf Flohmärkten unterwegs. „Denn ich finde das Prinzip des Wiederverwendens reizvoll und sehr zeitgemäß.“

Ihre Sammlung an gusseisernen Töpfen, Löffeln, bemalten Bienenstockstirnbrettern und noch vielem mehr würde so manches Museum glücklich machen. Auch aus dem Familienschatz haben es einige Stücke hierher geschafft. Die Kaffeedose von der Uroma, ein Messing-



Biene & Dieselross. Seit fünf Jahren ist Angela auch Imkerin, inzwischen hat sie zwanzig Bienenvölker. Unten: Mit diesem Eicher-Traktor, Baujahr 1956, hat sich Marcus einen langgehegten Kindheitstraum erfüllt.





Stil & Schätze. Eine Sammlung an Biedermeier-gläsern. Details wie der Lichtschalter aus Porzellan waren dem Ehepaar bei der Renovierung wichtig. Unten: Neben dem Kaminofen im Arbeitszimmer steht die Hälfte eines alten Apothekerschranks.





Aussicht & Ansicht. Das Arbeitszimmer mit einem antiken Sekretär. Der Balkon ist angebaut und stammt von einem abgetragenen Bauernhaus. Unten: An der Westfassade blieb die originale Holzverkleidung erhalten.



kessel vom Urgroßvater, die Teekanne von der Oma – Erinnerungen, die ins tägliche Leben eingebunden sind.

Das Häuschen mit einer Wohnfläche von etwas über 100 Quadratmetern fasziniert aber nicht nur durch innere Werte. Auch der weite und unverbaubare Blick von der Terrasse auf die nahen Chiemgauer Alpen ist geradezu magisch schön. Das Paradies komplett macht der große Garten. Angela zeigt uns einen alten Marillenbaum. „Aus seinen Früchten wurde früher Schnaps gebrannt“, erzählt sie. Auch Äpfel, Birnen, Blutpflaumen, Zwetschken und Quitten kann sie ernten.

Der Lieblingsplatz ihres Ehemanns Marcus ist die Werkstatt im Gartenschuppen. „Ich bin quasi der Hausmeister“, sagt er, „denn es gibt hier immer was zu tun.“ Sein Einsatzbereich reicht inzwischen übers Hebammenhaus hinaus. Den Schellings wurden auch die „Alte Gendarmerie“ gegenüber und der 1680 erbaute Albererhof zum Kauf angeboten. Beide Objekte, in denen sie nun Ferienwohnungen unterhalten, haben sie ebenfalls so einfühlsam renoviert, dass sie dafür sogar ausgezeichnet wurden. Das größte Kompliment für Angela und Marcus Schelling aber ist, wenn Einheimische vorbeigehen und sagen: „Jetzt schaut es da wieder genauso schön aus wie früher.“

✿ **Infos:** Angela Schelling, Tel.: +49/176/21 15 45 23,
altegendarmerie-uebersee.de

GROSSE KUNST. OHNE ALLÜREN.



Österreichs Weine sind daheim im Herzen Europas, wo kontinentale Wärme mit kühler Nordluft tanzt. In diesem einzigartigen Klima wachsen edle Weine mit geschützter Ursprungs-

bezeichnung – zu erkennen an der rotweißroten Banderole auf der Kapsel und der staatlichen Prüfnummer auf dem Etikett.

[österreichwein.at](http://oesterreichwein.at)

WINEinMODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE

ÖSTERREICH WEIN
Große Kunst. Ohne Allüren.



GENÜGSAME AUGENSTERNE

Sukkulanten sind nicht nur hübsch anzusehen.
Die pflegeleichten Dickblätter fühlen sich fast überall wohl.
Deshalb verwenden wir Hauswurz, Fetthenne
und Mauerpfeffer so gerne zum Dekorieren.

REDAKTION: ALICE FERNAU FOTOS: CHRISTINE BAUER STYLING: KARIN DEGENER

FESCHE WIRRKÖPFE



In Töpfen, Kübeln, auf der Leiter und an der Mauer: Sie blühen in **Rosa**, **Weiß** und **strahlendem Gelb** von Mitte Juni bis September. Ihre **Genügsamkeit** ist auch für unerfahrenen Gärtner von Vorteil. Heimische **Sukkulanten** wie **Mauerpfeffer**, **Fetthenne** und **Hauswurz** überstehen längere Trockenphasen ohne Probleme. Sie lieben direkte **Sonne** und mögen **sandige Erde**, **Kies** und **Steine**.

Linke Seite: Die zartrosa Sternblüten der **Fetthenne** stehen in hübschem Kontrast zum dunklen **Steingutkrug**.



ECKS
RCHEN 18

DICKE FREUNDE



Die Artenvielfalt der **Hauswurz** – man nennt sie auch **Steinrose** – ist riesig.

Weit über **5.000 Sorten** machen das dekorative Dickblattgewächs zu einer beliebten **Pflanze für Sammler**. Der frische Saft der Echten Hauswurz wird auch für seine **heilende Wirkung** geschätzt. Er soll kühlend und schmerzstillend wirken und bei kleinen Wunden wahre Wunder vollbringen.

Die unterschiedlichen **Grüntöne** der **wasserspeichernden** Hauswurz-Blätter lassen sich wunderbar miteinander kombinieren. Wir haben sie in schlichte **Tassen und Häferl** gepflanzt – das passt gut zur Jause mit Kaffee und Kuchen. Vorsicht: nur ganz wenig gießen! Sukkulanten vertragen nämlich eines nicht: Staunässe.





FAMILIÄRE BANDE



Bilder oben: Mit etwas Geduld und Wasser bilden Sukkulanten aus ihren Blättern von ganz allein neue Wurzeln und **Knospen**. Einfach in **sandige Erde** pflanzen und für einen guten **Wasserablauf** sorgen. Kleine **Tonkugeln** wirken übrigens gut als Drainage im Topf. Mit **Pflanzenvlies** abdecken, danach Erde drübergeben.

Bild unten: Es gibt kaum eine Pflanze, die sich so leicht **vermehren** lässt wie die **Fetthenne**. Stellt man sie in ein Glas, bilden einzelne Blütenstiele in der Regel schon nach einer Woche kleine **Wurzeln**.



ERDIGE ANHÄNGSEL



Die **robuste Hauswurz** wächst auch dort, wo kaum eine andere Pflanze überleben würde. Sie verträgt große **Hitze** völlig **problemlos**, sogar im Winter behält sie ihre Blätter.

Im Handumdrehen haben wir ein Stück **Wäscheleine** an der Wand fixiert und alte **Schöpföffel** dran gehängt. Mit **Steinrosen** bepflanzen - und fertig ist das hübsche Arrangement. An einer **rustikalen Ziegelwand** sehen die grünen Farbtupfer besonders schön aus.





DEKORATIVE RUNDE



Im **Mittelalter** sagte man der Dachwurz sogar **magische Kräfte** nach: **Karl der Große** verordnete daher, dass jeder Bauer sein Dach mit einer Hauswurz vor **Blitzschlag** schützen müsse. Ein schöner Aberglauke, der bis heute auf dem Land gerne gepflegt wird.

Hier haben wir diese alte **Tradition** ein wenig umgemodelt und stattdessen einen **Türkranz** mit Hauswurz, Mauerpeffer und Fetthenne gefertigt. Die **Pflanzen** und etwas **Moos** dicht an dicht mit Heißkleber auf der Oberseite eines **Strohrömers** fixieren, trocknen lassen und an die Tür hängen. Den Kranz hin und wieder vorsichtig von der Rückseite wässern.



FRÖHLICHE SEIFENOPER

Seifenblasen schillern in allen Farben des Regenbogens und sind schön anzusehen. Mit unseren bunten Perlenstielen und der selbst angerührten Lauge steht dem Gartenspaß nichts mehr im Weg.

REDAKTION: ALICE FERNAU FOTOS: KATHARINA GOSSOW STYLING: LAURA WINKLER

Oh, wie ist das schön: Endlich wieder einmal die kindliche Leichtigkeit des Seins spüren! Es gibt doch nichts Tollereres, als sich inmitten eines Schwärms tänzelnder Seifenblasen wiederzufinden, noch dazu, wenn sie so herrlich in der Sonne glitzern. Wer pustet, was das Zeug hält, kann die vergänglichen Kugeln ausgelassen

über die Wiese jagen oder auch unter viel Gelächter mit Finger oder Nasenspitze zerplatzen lassen. Seifenblasen sind ein Riesenspaß, für Klein und Groß.

So haben wir aus Draht, Holzperlen und Spagat im Handumdrehen bunte Stiele zum Hineinpusten gebastelt, und auch die Seifenlauge ist schnell angerührt.

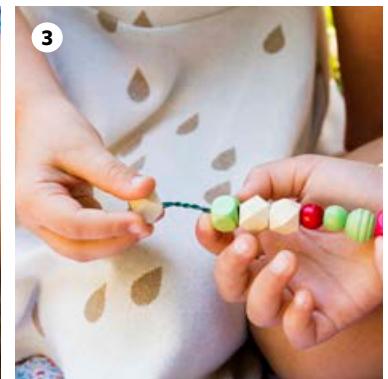
.....
*** Tipp:** Mehr lustige Bastelanleitungen und spannende Themen für Kinder findet Ihr im druckfrischen Magazin **Servus Kinder**.

Und neu: Jeden Samstag ab 11 Uhr zeigt Bastelexpertin Anna Schober live auf Facebook, wie du tolle Dinge selber machen kannst. Mehr dazu: servus.com/kinder

Kleine Bastelanleitung

DAS BRAUCHT MAN:

1l destilliertes Wasser,
2-3 EL Geschirrspülmittel
oder neutrale Seife,
1TL Glyzerin (Apotheke),
Marmeladegläser mit
passendem Deckel,
Blumendraht,
bunte Holzperlen (3-mm-Loch),
Spagat, kleine Zange,
Schere, Löffel,
evtl. Papieretiketten, Stift



1. Zu Beginn ca. 80 cm lange Drahtstücke abwickeln, in der Mitte falten und am oberen Ende eine Schlaufe bilden. In diese Schlaufe einen Stift oder den Griff einer Zange stecken, um so die beiden Drahtstränge miteinander zu verzwebeln, die Drahtenden lose lassen.

2. Gezwirbelten Draht um ein Glas legen, lose Enden durch unsere kleine Schlaufe fädeln und ebenfalls verzwebeln. Glas entfernen.

3. Perlen auf den übrig gebliebenen Stab fädeln. Etwa 1,5 cm des Drahts am Ende frei lassen und zum Fixieren in die letzte Perle stecken.

4. Den Spagat um die große Drahtschlaufe wickeln und verknoten.

5. Fertig sind die Seifenblasenstiele. ➔



Tipp: Die Seifenblasenlauge sollte einen Tag vor der Verwendung angerührt werden, damit sie rasten kann.



6. Einen Liter destilliertes Wasser möglichst ohne viel Schäumen mit 2-3 EL Geschirrspülmittel verrühren.

7. Danach 1TL Glyzerin dazugeben.

8. Wieder behutsam verrühren. Nun sollte man die Mischung einen Tag und eine Nacht ruhen lassen.

9. Am nächsten Tag die Seifenblasenlauge vorsichtig in die Marmeladegläser füllen und die Etiketten hübsch beschriften.

10. Etiketten und Seifenblasenstäbe an die befüllten Marmeladegläser binden, und fertig ist das hübsche Seifenblasen-Set.

Alpbachtal

Erleben Sie die ursprüngliche Seite Tirols

Planen ohne Risiko: Im Alpbachtal entdecken Sie Tirol pur, genießen urige Almhütten, leichte Wanderungen, warme Badeseen und das inklusive Umbuchungsgarantie.



Im Alpbachtal gelingt der Urlaub vom Alltag. Denn optisch ist der Besuch des reizenden Bergdorfs Alpbach eine Reise in die Schönheit des alten Tirols. Mit seinem einheitlichen Holzbaustil und vielen originellen Bauernhöfen genießt man Urlaub wie damals, ohne dabei auf modernsten Komfort zu verzichten. Auf leichten Wanderungen holt man sich die Freiheit zurück, genießt den Weitblick über ferne Berggipfel und den 360-Grad-Panoramablick auf dem Hausberg „Wiedersbergerhorn“. Ruhe und Genuss bieten die vielen Almhütten. Folgen Sie dem Rauschen des Wassers auf abgesicherten Wegen durch die Tiefenbach- oder Kaiserklamm. Und lassen Sie sich auf einem kulturellen Spaziergang durch Rattenberg, der kleinsten Stadt Österreichs, von der Glaskunst und viel Charme verzaubern.

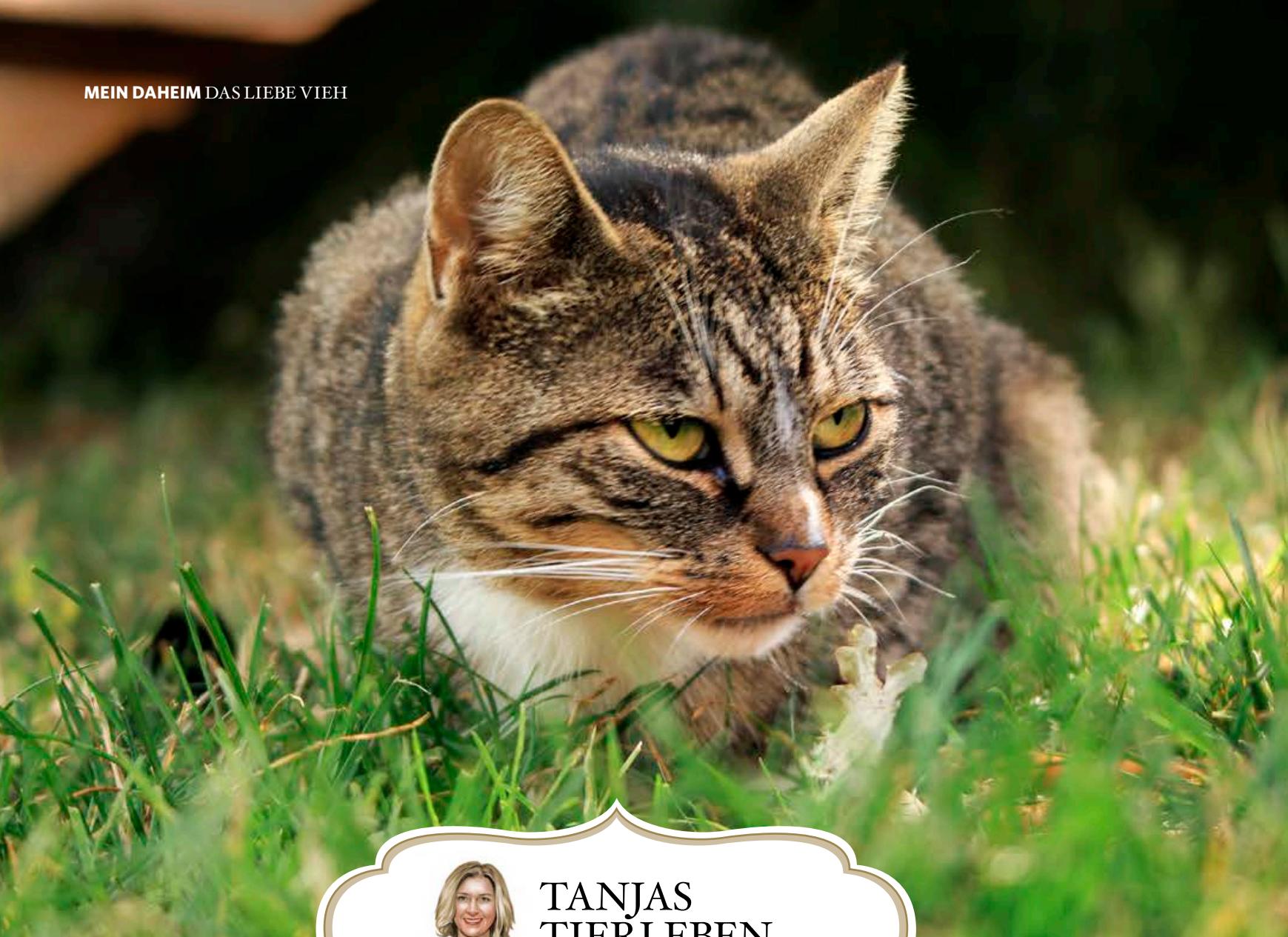
Urlaub buchen ohne Risiko – mit der Alpbachtal Umbuchungsgarantie. Storno oder Umbuchung bis 7 Tage vor Anreise – gültig für Anreisen bis 15.11.2020.

Unser Tipp: Alpbachtal Card – und Ihr Urlaub ist mehr wert! Im Rahmen eines Alpbachtal Aufenthaltes können Sie die Sommerbergbahnen, Busse, Schwimmbäder und mehr ohne Aufpreis nützen. Direkt in der Unterkunft erhältlich.

Alpbachtal Naturerlebnistage

- 3 Übernachtungen im Hotel inklusive Halbpension
- Alpbachtal Card inklusive Sommerbergbahnen, Busse, Museen, Schwimmbäder und weiteren Vorteilen

**ab € 264,- p.P.
im 4-Stern-Hotel**



TANJAS
TIERLEBEN

VON TIERÄRZTIN TANJA WARTER

JÄGERIN AUF SAMTPFOTEN

Katzen entgeht nichts. Sie können sich unglaublich leise anpirschen und spüren feinste Erschütterungen.

Motten werden vom Licht angezogen, das ist allgemein bekannt. Weniger bekannt ist, dass auch Katzen ganz bestimmte Anziehungspunkte haben. Dunkle Löcher sind für sie unwiderstehlich.

Derzeit können wir das häufig auf frisch gemähten Wiesen beobachten. Regelmäßig sind dort Katzen zu sehen, die beinahe regungslos ins kurze Gras blicken und ein Loch anstarren. Narrenkast? Aber nein.

Lauerjagd heißt das. Löcher werden immer dann besonders interessant, wenn aus ihnen verdächtige Geräusche ertönen. Ein leises Knistern, ein Rascheln, vielleicht auch ein Piepsen oder Fiepen reicht aus, schon ist eine Katze im Jagdmodus.

Akustische Signale gehören für die Katze zu den Schlüsselreizen. Das Lauern beginnt. Ihr Körper ist von der Nasenspitze bis zu den Pfoten angespannt, oft duckt sie sich,

als würde sie sich im Gras verstecken. Ohren und Augen fixieren den Bereich, in dem sie Witterung aufgenommen hat. Die Schwanzspitze zuckt vor Aufregung.

SITZT DA UND HARRT DER DINGE

So in Stellung gebracht, entgeht der Jägerin nichts. In ihren Pfötchen sind feine Druckrezeptoren versteckt, mit denen sie geringfügigste Erschütterungen registriert. Sie



Auf der Lauer. Nach der Pirsch geht die Katze geduldig in Deckung: Von der Nasenspitze bis in die Hinterpfoten angespannt, verharrt sie in frisch gemähten Wiesen und wartet auf Beute.

kann ein trappelndes Mäuschen in der Umgebung sogar spüren. Oft hat man den Eindruck, als würde die Katze Stunden mit dem Lauern verbringen. Das täuscht.

Hat sie Erfahrung im Jagen und ist sie zum Beispiel auf Futterjagd für ihre Jungen, kommt sie mindestens alle drei Stunden mit Beute heim, unter idealen Bedingungen sogar im Dreißig-Minuten-Takt. Für stundenlanges Warten bleibt keine Zeit.



Hupf in Gatsch

Warum Schweine Schlamm lieben.

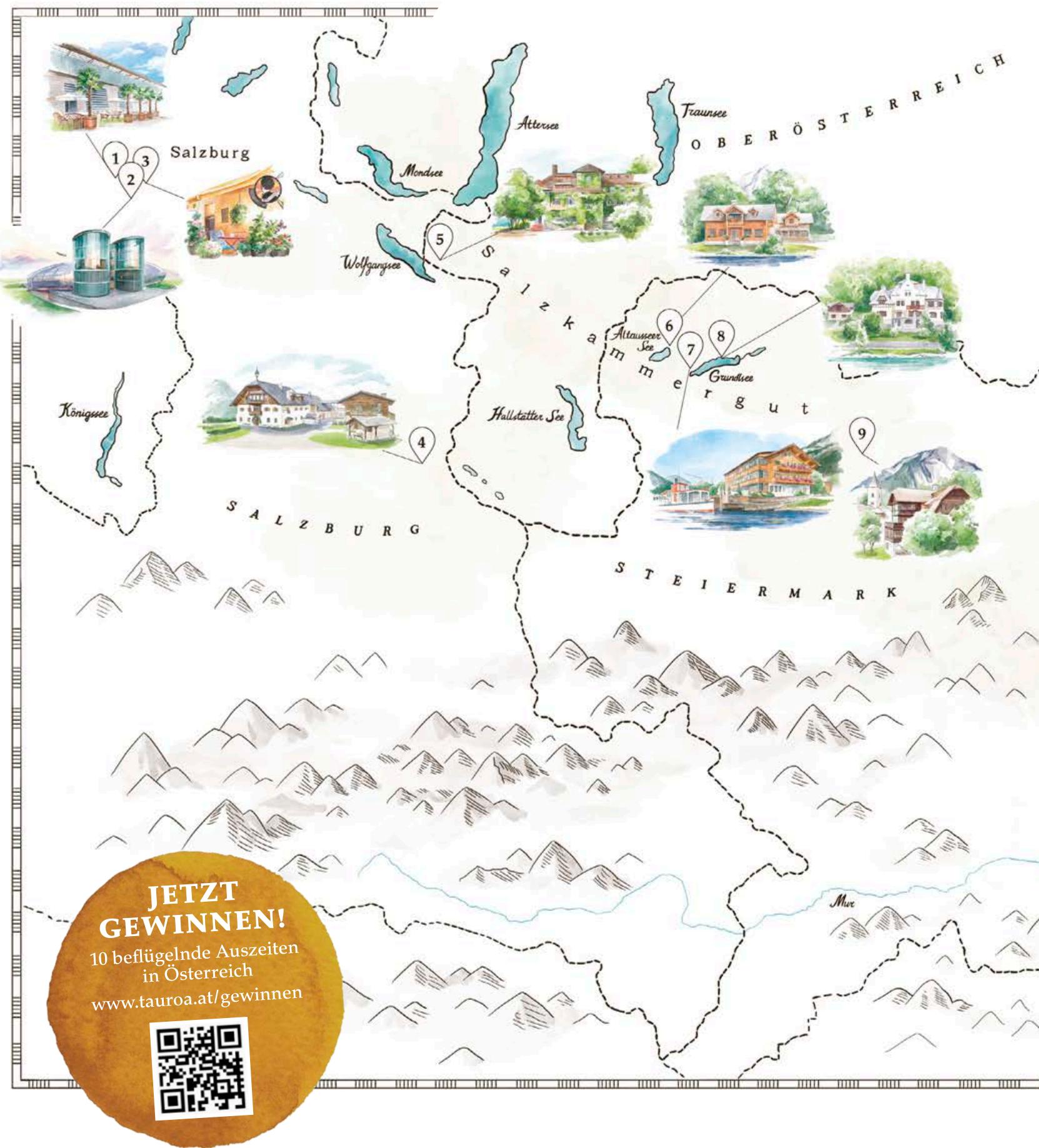


Jedes Mal, wenn ich ein Schwein sehe, das sich im Sonnenschein in einer Schlammsuhle räkelt, denke ich bei mir: Das muss herrlich sein. Diese kurzen, brummelnden Grunzlaute! Dieses schmatzende Geräusch, wenn die Bauchschwarze in den Schlamm einsinkt! Das Blubbern mit dem Rüssel im Wasser! Und dabei alle Zeit der Welt!

Ohne es fragen zu können, unterstelle ich: So ein Bad im Gatsch bedeutet puren Genuss. Das Vergnügen hat aber auch nützliche Aspekte.

1. Weil die meisten unserer Hausschweine rosarote Haut und helle Borsten haben, können sie sich leicht einen Sonnenbrand einfangen. Mit einem eingetrockneten Matschmantel ist die empfindliche Haut bestens geschützt.
2. Der noch feuchte Schlamm kühlt ganz ausgezeichnet. Um bis zu zwei Grad sinkt die Körpertemperatur mit dieser Methode. Damit ist der Kühlereffekt einer Schlammpackung wesentlich besser und vor allem länger anhaltend als der einer kalten Dusche.
3. Lästige Stechmücken nerven Mensch und Tier. Auch dagegen ist das Schwein mit seiner Strategie, sich regelmäßig zu suhlen und rundum einzuschlammen, bestens gewappnet. Die Kruste ist für stechende und beißende Insekten kaum zu durchdringen.

An diesem praktischen Nutzen sieht man schon: Das Schlammbad hat rein gar nichts damit zu tun, dass ein Schwein angeblich ein dreckiges Tier sein soll. Im Gegenteil: Es betreibt Körperpflege vom Feinsten, denn viele Bestandteile in der angefeuchteten Erde nähren die Haut. Schon einmal von Heilerde gehört? Eben. Menschen, die das Schwein als schmutzig bezeichnen, tun ihm also Unrecht. Viel besser würde passen: schlaues Schwein. Immerhin hat es mit der Suhle ein sinnvolles, wirksames Hausmittel für sich entdeckt. Schlamm schützt und macht nebenbei sichtlich viel Spaß.



JETZT
GEWINNEN!

10 beflügelnde Auszeiten
in Österreich
www.tauroa.at/gewinnen

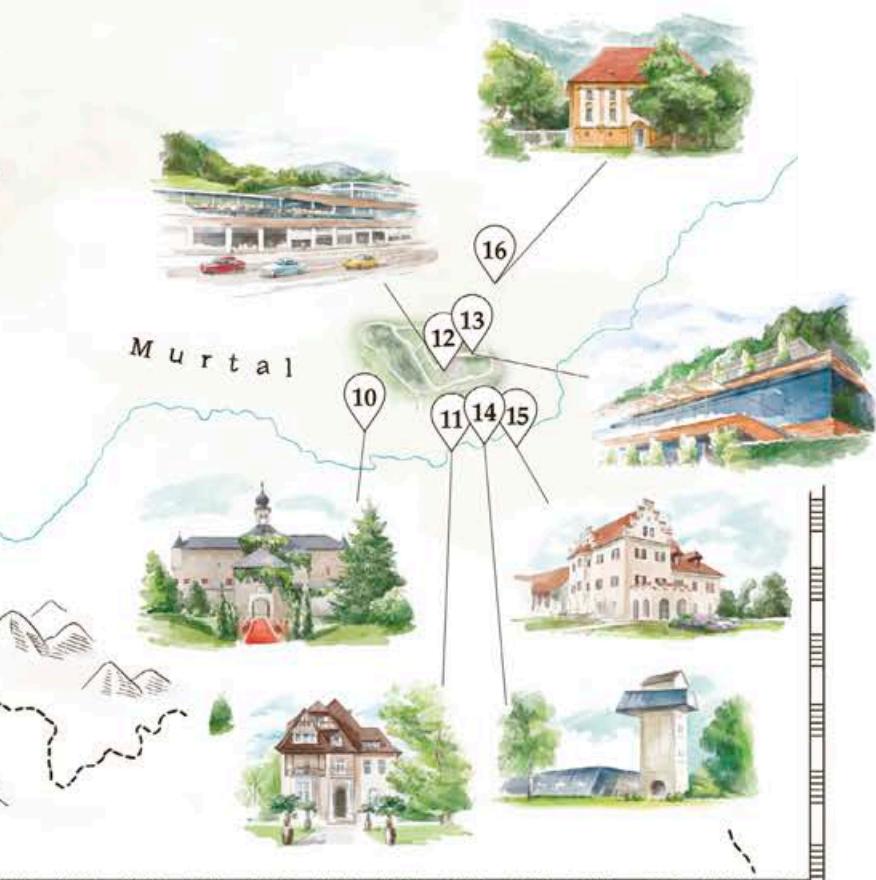


Entdecken Sie beflügelnde Orte

Es gibt diese Orte, die einen ganz besonderen Zauber ausstrahlen und auf ihre Art und Weise einzigartig sind. Hier kommt man an und möchte bleiben – und kann das auch: Entdecken und genießen Sie sechzehn solche außergewöhnlichen Orte in Salzburg, im Salzkammergut und im Murtal, die sich durch herzliche Gastfreundschaft, gelebte Tradition in harmonischer Verbindung mit Kultur und Natur, ihre unvergleichliche Lage und das Angebot kulinarischer Köstlichkeiten auszeichnen.

Dadurch werden sie dem Anspruch gerecht, „beflügelnde Orte“ zu sein, und dürfen das Qualitätssiegel Tauroa tragen.

Alle beflügelnden Orte und ihre zauberhaften Einzigartigkeiten finden Sie unter www.tauroa.at.



REGION SALZBURG

- 1 Bulls' Corner | www.bullscorner.at
- 2 Hangar-7 | www.hangar-7.com
- 3 Afro Cafe | www.afrocafe.at
- 4 Winterstellgut | www.winterstellgut.at

SALZKAMMERTGUT

- 5 Landhaus zu Appesbach | www.appesbach.com
- 6 Seewiese Altaussee | www.seewiesealtaussee.at
- 7 Seehotel Grundlsee | www.seehotelgrundlsee.at
- 8 Villa Anna Grundlsee | www.villaanna-grundlsee.at
- 9 Gasthaus, Gästehäuser, Greißlerei Krenn | www.gasthauskrenn-puerigg.at

MURTAL

- 10 Schloss Gabelhofen | www.gabelhofen.at
- 11 Steirerschlössl | www.hotel-steirerschloessl.at
- 12 Bull's Lane | www.bulls-lane.at
- 13 Landhotel Schönberghof | www.landhotel-schoenberghof.at
- 14 Wasserturm | www.cafe-wasserturm.at
- 15 G'Schlössl Murtal | www.gschloessl-murtal.at
- 16 Hofwirt | www.hotel-hofwirt.at



TAUROA



DIE GROSSE ERZÄHLERIN

Steile Wiesen, lichte Wälder, Tage voller Abenteuer.
Marlen Haushofer wächst als Försterstochter in einem kleinen Tal
am Fuße des oberösterreichischen Sengengebirges auf.
Die Kindheit in dieser entlegenen Welt prägt ihr literarisches Werk.

TEXT: CAROLIN GIERMINDL FOTOS: ROBERT MAYBACH

Im Effertsbachtal. Am Waldrand, versteckt hinter Bäumen, liegt das alte Forsthaus. Es ist das Elternhaus von Marlen Haushofer. Nur ein schmaler Weg führt durch das Tal in der Nähe von Frauenstein in der oberösterreichischen Gemeinde Molln.



ZUSATZFOTO: PICTUREDSK.COM

AUF DEN SPUREN VON *Marlen Haushofer (1920–1970)*



Wie still es hier ist. Kein Wunder, dass Marlen Haushofer als Erwachsene stets eine Packung Ohropax eingesteckt hatte und unter Lärm litt. Denn rund um das alte Forsthaus am Eingang des Effertsbachtals ist es auch heute Nachmittag so ruhig, dass man sogar den kleinen Bach auf der gegenüberliegenden Seite deutlich wahrnimmt. Wie er gurgelt, murmelt und gluckert. Ist dies die Melodie, die Marie Helene Frauendorfer, so ihr Geburtsname, eine Kindheit lang begleitete? Denn überall in dem engen Tal, selbst ganz hinten im Talschluss, hat man das beruhigende Rauschen des Effertsbachs im Ohr.

Was die Försterstochter sonst noch hörte, wenn sie vor die Tür ihres einsam gelegenen Elternhauses in der Nähe von Frauenstein trat? Das Summen von Bienen und Hummeln zum Beispiel, und die Vögel, die im schiefen Birnbaum hinter dem Stall zwitscherten.

Kaum zu glauben, aber diesen krummen Mostbirnbaum gibt es immer noch. „Dem hab ich schon oft das Leben gerettet“, erzählt Ernestine Kirchweger, die jetzige Besitzerin dieses Forsthauses, und streicht

über den bemoosten Stamm. Ihr Mann hätte ihn schon längst gefällt, sagt sie. Aber die Nationalpark-Rangerin der nahen Kalkalpen mag das Bäumchen, auf das die kleine Marlen einst gern gekraxelt ist. Woher Ernestine Kirchweger das weiß? Rudolf Frauendorfer, der vier Jahre jüngere Bruder von Marlen, hat es ihr erzählt. Der Professor für Forstökonomie machte oft Rast auf der Hausbank seines ehemaligen Elternhauses, wenn er durch das ihm so vertraute Tal wanderte.

DER FÖRSTER UND DIE KAMMERZOFÉ

Es hat sich wenig verändert hier. Sogar das alte Hirschgeweih über der Eingangstür hängt noch an Ort und Stelle. Ob Marlens Vater diesen Sechsender erlegt hat? Heinrich Frauendorfer war Oberförster des Grafen Lambert, daher bewohnten er und seine Familie auch das Forsthaus des Adeligen am Taleingang. Zu dem Anwesen gehörte auch eine kleine Landwirtschaft. Ein paar Kühe, gefleckte Schweine, eine Handvoll Hühner und viele Katzen gab es. Und einen Jagdhund, der sonntags stets faul im Schatten des hölzernen Gartenpavillons lag. ➤



Stätten ihrer Kindheit. Hinterm Stall steht der krumme Birnbaum, auf den Marlen gern kletterte. Im Gartenhäusl (re. o.) spielte ihr Vater Karten. Die Jagdhütte (re.) diente als Vorlage für „Die Wand“.

*„Die hohen Stängel zitterten unter der Last der runden Gäste.
Marili liebte Hummeln von ganzem Herzen. Ihr kriegerisches
Gebrumm, die wolligen Pelze und wasserhellen Flügel.“*

Aus Marlen Haushofers Novelle „Das fünfte Jahr“, 1953

Am Sonntagnachmittag spielte der Herr Oberförster mit dem Herrn Pfarrer aus Frauenstein nämlich Karten in dem „Lusthäusl“ neben dem Haus. Den Pavillon gibt es heute noch.

Marlens Mutter, früher Kammerzofe bei der Hocharistokratin Gräfin Colloredo, hatte dagegen auch sonntags wenig Zeit. Sie kümmerte sich mit der Magd Hermine um die Haus-, Hof- und Feldarbeit, galt als streng und strikt religiös. Kein Wunder also, dass sich Marlen mit dem Vater leichter tat. So durfte sie ihn auch auf die Jagd begleiten. Etwa eine Stunde Fußmarsch ist es vom Forsthaus, auf einem kleinen Weg geht's

stetig bergauf, durch dichten Wald, bis hin auf zu der Jagdhütte.

HIER SPIELT „DIE WAND“

Kalt ist es da oben und mucksmäuschenstill. Nebel zieht in Rauchwolken über die Wipfel. Nur der Wind, der nebenan durch den kleinen Buchenwald streift, säuselt sein Lied. Dieses große Jagdhaus mit den grünen Fensterläden, das ist die reale Vorlage für jene Jagdhütte, in der Marlen Haushofers Ich-Erzählerin in dem großen Roman „Die Wand“ lebt und überlebt.

Abgeschnitten von jeglicher Zivilisation, mittendrin im Gebirgswald, auf sich allein

gestellt mit Kuh Bella, Hund Luchs und einer Katze lernt die Protagonistin, sich mit der rauen Natur zu arrangieren.

„Nur eine Katzengeschichte“, mit diesen Worten hat Marlen Haushofer damals ihrem Wiener Mentor Hans Weigel das Manuskript von „Die Wand“ überreicht. Es war ihr dritter Roman, es sollte ihr berühmtestes Werk werden. In den 1980er-Jahren wird „Die Wand“ in mehrere Sprachen übersetzt, erst 2012 wird der Stoff fürs Kino verfilmt, im selben Jahr am Burgtheater inszeniert; und weil 2019 eine einflussreiche französische Internet-Autorin Haushofers Werk begeistert rezessierte, gab es in



Forsthausbesitzerin. Ernestine Kirchberger, die mit ihrem Mann das Elternhaus von Marlen Haushofer erwarb, kennt viele Anekdoten.

Frankreich vor nicht allzu langer Zeit einen Ansturm auf „Die Wand“.

DER LANGE WEG ZUR SCHULE

Nicht nur die Jagdhütte im Wald, es gibt viele Orte im Tal, die Marlen Haushofer zu literarischen Schauplätzen gemacht hat. In „Himmel, der nirgendwo endet“, ihrem vierten Roman, spaziert Helden Meta jeden Sonntag auf einem kleinen Feldweg über buckelige Wiesen zur Kirche. Sie geht auf dem einstigen Schulweg der Schriftstellerin. Über Stock und Stein, vorbei an blühenden Hängen und dicken Eichen marschierte die Försterstochter zur Volksschule. Über

den sogenannten „Saurüssel“ und das „Moosfeld“ ging es hinaus aus dem engen Effertsbachthal. Groß und immer größer wurde die Welt mit jedem Schritt, bis sich irgendwann auf einer kleinen Anhöhe ein Ort ins Bild drängte. Was heißt hier Ort: eine große Wallfahrtskirche, ein altes Wirtshaus, ein graues Gebäude – mehr gibt es nicht in Frauenstein.

Und mehr gab es auch zu Marlens Zeiten nicht. Hier in Frauenstein ging sie zur Schule, in dieser steingemauerten Kirche wurde sie getauft, hier hat sie später ihren Mann, Manfred Haushofer, einen Zahmedizinstudenten aus Graz, geheiratet. ➡

DAS LEBEN DER STAATSPREISTRÄGERIN



Im Süden. Marlen Haushofer im Jahr 1954 lesend auf einer Terrasse über dem Gardasee.

11. April 1920 Marie Helene Frauendorfer wird im Weiler Effertsbach bei Frauenstein in der Gemeinde Molln geboren.

1930 Eintritt ins Internat der Ursulinen in Linz

1940 Beginn des Studiums der Germanistik in Wien

1941 Geburt ihres Sohnes Christian

1941 Heirat mit Manfred Haushofer

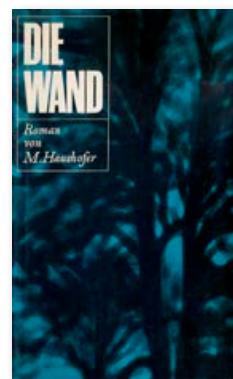
1943 Geburt ihres Sohnes Manfred

1950 Scheidung

1956 Erneute Heirat mit Manfred Haushofer

1968 Österreichischer Staatspreis für Literatur

21. März 1970 Marlen Haushofer stirbt in einer Wiener Privatklinik.



Großer Erfolg. Ihr dritter Roman „Die Wand“ erschien im Jahr 1963.



In Frauenstein. Das grau getünchte Haus ist die ehemalige Volksschule von Marlen Haushofer. In der spätgotischen Wallfahrtskirche daneben wurde sie getauft, dort hat sie später auch geheiratet.

*„Alle meine Personen sind Teile von mir,
sozusagen abgespaltene Persönlichkeiten, die ich recht gut kenne.
Ich bin der Ansicht, dass im weiteren Sinne alles,
was ein Schriftsteller schreibt, autobiographisch ist.“*

Marlen Haushofer in einem Interview

Gabi Federlehner, die Gastwirtin von Frauenstein, holt jetzt ein altes Klassenfoto in Schwarz-Weiß von der Wand im Flur und deutet auf ein Mädchen mit krausem Haar und wachen Augen. „Sie war immer schon schlauer als die anderen“, sagt die Frauensteinerin. Ihr Vater drückte damals die Schulbank mit Marlen.

Die kleine Marie Helene kann bereits lesen und schreiben, als sie 1926 eingeschult wird. In der Kanzlei des Vaters, gleich links vom Eingang, existierte eine Bibliothek. Goethe, Shakespeare, Heine, Kleist: Sie liest früh alles, was ihr unter die Finger kommt. „Es ging ihr weniger um den

Inhalt als um die Fülle von neuen Wörtern“, erklärt Gertraud Weghuber, die sich seit über vierzig Jahren intensiv mit der Schriftstellerin beschäftigt. Die frühere Lehrerin erzählt, dass vor allem Marlens Mutter darauf drängte, das wissbegierige Mädchen – obwohl das Geld knapp war – auf die Schule zu den Ursulinen nach Linz zu schicken. Im Internat heißtt Marlen eine der Schwestern, ihr Heimweh ist grenzenlos. Marlen Haushofer maturiert 1939, beginnt ein Germanistikstudium in Wien. Die Liebe zur Sprache, so scheint es, ersetzt ihr die Liebe zum Effertsbachtal. „Ich kann nur leben, wenn ich schreibe“, notiert die Mutter

zweier Söhne später. Da wohnt sie in Steyr, ist unglücklich verheiratet und hilft in der Praxis ihres Mannes. Die Zeit zum Schreiben muss sie sich stehlen. Für ihren Mann ist Schreiben ein Hobby, etwa vergleichbar mit dem Häkeln.

Auch deshalb bricht sie immer wieder aus ihrer Rolle aus, fährt nach Wien, trifft Schriftstellerkollegen. Sie ist ein Stadtmensch geworden. Doch das einsame Forsthaus im Effertsbachtal wird zeitlebens ihr Sehnsuchtsort bleiben. Immer nachts, wenn sie am Küchentisch sitzt und schreibt, lässt sie das Paradies ihrer Kindheit wieder auferstehen.

GEMEINSAM FÜR TIERGESUNDHEIT



Das Wohl unserer Kühe ist uns und unseren Bauern ein ganz besonderes Anliegen. Regelmäßige Gesundheits-Checks, bestes Futter und frisches Wasser sind Teil unserer einzigartigen Tiergesundheitsinitiative.

milch.com/tiergesundheit





Ferientipps

Für eine kleine Auszeit vom Alltag



DIE 3 TOP.HOTELS OBERÖSTERREICH Sommerfrische im Mühlviertel

Schon bei der Anreise ins Mühlviertel wird klar: Hier ist die echte Entschleunigung daheim. Sanfte, saftig grüne Hügel und beeindruckende Weite, so weit das Auge reicht. Unberührt die Natur, kraftvoll das Wald-Reich, herzlich und authentisch die Menschen.

Wo Uhren langsamer ticken, bleibt mehr Zeit für Genuss in allen Facetten. In der Idylle des nördlichen Mühlviertels haben sich die familiär geführten TOP.HOTELS Aviva, Bergergut und Guglwald mit individuellen und einzigartigen Konzepten zu drei der spannendsten Hotels des Landes etabliert. Direkt am „grünen Band Europas“, eine der noch naturbelassensten Gegenden Österreichs.

Ob als Paar, Single oder in einer Runde von Freunden – die wunderbaren Wald-Rad- & Wander-Wege erfrischen nachhaltig, der Weitblick über die Landschaft eröffnet neue Perspektiven. Machen Sie sich auf die Reise!

mueltviertlerhochland.at



Alleine ankommen, gemeinsam urlauben. AVIVA****'s make friends

Urlaub alleine? Kein Problem in der einzigartigen Lebenswelt für Singles, Alleinreisende und Freunde im Hotel AVIVA.

Urlaub ohne Paare und ohne Kinder, dafür erlebnisreiche Sporttage für Körper, Geist und Seele, im 2.000 m² Wellnessbereich mit atemraubenden Blick auf die Alpen entspannen, gemeinsam essen, feiern in der Disco, Bier brauen in der eigenen Brau-Boutique, urig-gemütlich relaxen auf der eigenen Alm, entspannen am Kraftplatz, verwöhnen lassen bei Massage & Beauty-Treatments oder einfach Zeit für sich haben.

Unser Tipp: 5 Nächte bleiben und nur 4 Nächte bezahlen!
6 Tage / 5 Nächte inkl. Halbpension plus und vieler
Inklusivleistungen ab € 540,-



AVIVA**'s make friends**

Höhenweg 1, 4170 St. Stefan am Walde, Tel.: 07216/37600
info@hotel-aviva.at, hotel-aviva.at



FOTOS: BILD 1: TVB Mühlviertler Hochland; BILD 2–3: Hotel Aviva; BILD 4–6: Hotel Bergergut; BILD 7–8: Hotel Guglwald © Lichtlinien.at;
ILLUSTRATION: ANDREAS POSSELT

Zweisamkeit fernab vom Mainstream. Genießerhotel Bergergut

Ein besonderes Gourmet-Hideaway nur für Paare. Entschleunigte Romantik, nachhaltig zelebrierte Kulinarik, idyllische Privatsphäre, viel Liebe zum Detail und bewusste Zeit nur für sich und seine/n Liebste/n. Am Lieblingsplatz von Gastgeberin Eva-Maria Pürmayer und Haubenkoch Thomas Hofer: „Das BERGERGUT, Heimat meiner Familie seit Jahrzehnten, wurde in den letzten Jahren zu einem ganz persönlichen, kleinen, feinen Urlaubsparadies für genussaffine Paare. Mit viel Passion, Nachhaltigkeit und höchstem Qualitätsanspruch. Inmitten Natur pur. Keine Kinder, keine Gruppen, keine Buffets. Weit weg von Stress & Hektik.

Highlights: 2-Hauben-Dinner, serviertes Frühstück, liebevoller SPA mit beheiztem Außenpool im Grünen, ausgezeichnetes Massage- & Beauty-Angebot, Privat Spa, Top-Fuhrpark-Verleih

Genießerhotel BERGERGUT

Oberafiesl 7, 4170 Afiesl, Tel.: 07216/4451
bergergut@romantik.at, romantik.at



Hotel Guglwald **S Urlaub mit „Meerwert“**

Sommerwarmer Wiesenduft, laues Blätterrauschen. Die Zehenspitzen im kühlen Nass, viel Freiraum, um Gedanken und Seele baumeln zu lassen. Zeit zum Relaxen, Zeit zu zweit. Sommerfrische im Kuschel- und Wellnesshotel Guglwald ****S, das bedeutet weit weg zu sein vom Trubel des Alltags, inmitten der sanften Mühlviertler Hügel, zwischen Guglwald und Guglwiese. Im großen Außenpool mit Blick auf den märchenhaften Badeteich treiben lassen, im Kräutergarten an den Blumen schnuppern. Durch die grüne Wiese schlendern, im Kulinarium Mühlviertler Köstlichkeiten genießen. Slow Wellness auf 4.200 m² im Hotel Guglwald ist ein Urlaub mit „Meerwert“, nicht weit weg von daheim.

Unser Tipp: Sommerfrische Urlaubsidée: Infos zu unseren speziellen Sommerfrische-Packages finden Sie auf guglwald.at.

Hotel Guglwald **S**

Guglwald 8, 4191 Guglwald, Tel.: 07219/7007
guglwald.at



ZARTE GESCHÖPFE

Michaela Metzler ist Papiermacherin im salzburgischen Mattsee.
Das Material für ihre handgeschöpften Pflanzenpapiere holt sie meist
gleich direkt vor der Haustür: aus ihrem Blumen- und Gemüsebeet.

TEXT: JULIA KOSPACH FOTOS: RITA NEWMAN



Blütenzauber. Eine gelbe Kapuzinerkresseblüte und kleine rosa Dahlienblütenblätter zieren das sommerliche Pflanzenpapier.

F

ragt man Michaela Metzler nach dem Beruf, dem sie nachgegangen ist, bevor sie sich aufs Handschöpfen von Papier verlegt hat, lacht sie und sagt: „Ich habe auch mit Papier zu tun gehabt, aber auf ganz andere Art. Ich bin gelernte Bilanzbuchhalterin.“ Allerdings, erzählt sie, habe sie immer das Gefühl gehabt, diese Arbeit sei „nichts Echtes“. Irgendwann stand fest: „Ich will etwas mit meinen Händen machen.“ Eine Zeitlang liefen Bilanzbuchhaltung und Papierschöpfen noch parallel. Doch seit einigen Jahren bereits verlassen sich Michaela Metzler und ihr Mann Harald, der Papierkünstler ist, zur Gänze auf das, was sie ihre „selbst erfundene Existenz“ nennen.

Und diese ist eindeutig im Wachsen begriffen. Man könnte auch sagen: Sie wächst und gedeiht. Ebenso wie die Blumen, das Gemüse, die Kräuter, die Bäume und Sträucher im 2.000 Quadratmeter großen Garten rund um das stattliche uralte, in vielen Teilen noch originale Bauernhaus im salzburgischen Mattsee, in dem Michaela und Harald Metzler seit eineinhalb Jahrzehnten leben. Es bedeutet keine Abschweifung von der Geschichte, diesen Garten zu erwähnen. Im Gegenteil. Er führt sozusagen mitten in die Erzählung hinein. „Ich bin immer schon aus der Blumenecke gekommen“, sagt Michaela Metzler, „das war immer mein Zugang. Deshalb war klar, dass da Pflanzen in meine Papiere hineinmüssen.“

Nicht jedes Gewächs in ihrem Garten hat Michaela gleich lieb: „Ich mag besonders gern Pflanzen, die mehreres in einem sind: Heilpflanze, Esspflanze, Papierpflanze.“ „.... und schöne Pflanze“, ergänzt Harald.

PAPIER UND PAPIERKUNSTWERKE

Im oberen Stock ihres holznarrenden Hauses haben Michaela und Harald einen Ausstellungsbereich eingerichtet, in dem all das zu sehen ist, was die beiden aus dem so vielfältigen Werkstoff ihrer Wahl herstellen: „Ich mache Büttenpapiere und gebe Kurse im Papierschöpfen. Harald verarbeitet das Papier weiter – sowohl handgeschöpftes als auch Industriepapier“, erklärt Michaela. Der Ausstellungsraum legt eindrucksvolles ➤

Zeugnis ihrer beider Handwerkskunst ab. Da sind Haralds Buch- und Wandobjekte aus kunstvoll geschnittenem, geschichtetem und geklebtem Papier und Holz und seine nicht minder außergewöhnlichen papierten Lichtobjekte, durch deren dutzend- und hundertfache Schichtungen sich das Licht zu kleinteiligen Mustern zerstreut. Da sind Michaelas handgeschöpfte Büttenpapiere mit Blüten- und Pflanzeneinschlüssen als Kuverts und Bucheinbände, als Schmuckschachteln und Menükarten, als Lampenschirme, Tisch- und Windlichter oder als Papiervorhänge.

Hat man eine Brauerei, kann man sich von Michaela sein eigenes Hopfenpapier machen lassen. Will man eine blütenverzierte Menükarte mit Blumen seiner Wahl für sein Restaurant, ist auch das möglich. Aber: „Ich verwende nichts Getrocknetes, sondern nur frische Blüten, Blätter und Pflanzenteile. Das allermeiste davon kommt aus unserem Garten. Das müssen auch meine Auftraggeber lernen: dass die Natur ihre Zeiten hat und man auf manche Dinge warten muss, bis die Natur sie vorrätig hat“, sagt sie.

BLÜTEN UND WURZELN

Wer das Glück hat, einmal einen Blick in die vielen schmalen Schubladen der Kästen in Michaelas Arbeitszimmer neben dem Ausstellungsraum werfen zu dürfen, der findet hier Vergissmeinnicht- und Bärlauchpapier – „das riecht immer noch“ –, Papiere mit eingearbeitetem Spargellaub oder Rosenblüten, mit Polsterphlox oder Färberkamille. Außerdem entsteht hier – in derselben Tradition, in der die alten Ägypter ihr beschreibbares Papyrus machten – eine Art Papier, das Michaela „Gemüsus“ nennt. Ihren „Gemüsepapyrus“ fertigt sie aus hauchdünnen Scheiben von Obst- und Gemüsefrüchten aus dem eigenen Garten: aus Wurzelgemüsen wie Radieschen und Rettich, vor allem aber auch aus Birnen, Äpfeln, Kürbissen und Feigen.

Zum Beschreiben ist dieses „Pseudopapier“ fast zu schade. Daher kommen die verschiedenfarbigen, durchscheinenden Gemüsus-Streifen hinter Glas und an die Wand – als die ungewöhnlichsten aller ungewöhnlichen Papier-Kunstwerke, die Michaelas und Haralds Kreativität entsprungen sind.





Verwandeln. Der Garten (links) ist Michaelas Selbstbedienungsladen. Aus Birnen oder rosa Herbstanemonen entstehen später Kunstwerke.

Auftauchen. Frisch geschöpft und noch waschelnass kommt das Papier (oben) mit Blättern und Blüten der Cosmea aus der Bütte.

Abtauchen. Bei dieser Gießtechnik (unten) werden die zarten roten Dahlienblüten einzeln in flüssigen Zellstoff getaucht.





Ansichtssache. Die Blätter aus verschiedenen Zellstoffen hat Michaela für ihre Kursteilnehmer aufgehängt: Das rote ist aus Baumwollhadern einer alten roten Tischdecke. Daneben Leinenhadernpapier, dreierlei Schilfpapiere und zwei Papiere aus Spargelschalen.



Michaela steht in der kleinen Papierwerkstatt im Erdgeschoß ihres Bauernhauses. Draußen vor der niedrigen Tür, die hier hereinführt, zwitschert und summt es sommerlich. Der Garten mit seinen bunten Blumeninseln und Rabatten, dem selbst gebauten Gewächshaus, dem Kräutergarten unterm Quittenbaum und den vielen Kunstwerken – eigenen und von fremder Hand – liegt in vollster Pracht. Herinnen herrscht ruhige Konzentration. An einer Wand der Papierwerkstatt steht eine alte Papiermühle aus Eisen, „genannt ‚Der Holländer‘, weil die Erfindung aus dem Holland des späten 17. Jahrhunderts stammt“, erklärt Michaela. In ihr werden die Zellstoffplatten, das Grundmaterial fürs Papierschöpfen, mehr oder weniger fein gequetscht, „damit ich eine bestimmte Papierqualität bekomme“.

An einer Schnur hängt ein gutes Dutzend mit Wäscheklammern befestigter Papierquadrate unterschiedlicher Struktur und Tönung: „Zellstoff aus Schilf“ steht etwa auf drei Papierstücken in Hellbraun-Schattierungen. „Zellstoff aus Spargelschalen“ auf zwei cremefarbenen daneben, auf einem weiteren „Zellstoff aus Lokta (Seidelbast)“. Sie zeigen eine Auswahl der Basismaterialien, aus denen Michaela Metzlers handgeschöpfte Papiere entstehen: von Fichtenholzschliff über Baumwoll- und Leinenhadern, Bambus- und Kokosfasern bis hin zu Schilf, Mais, Hanf oder Spargelschalen, um nur einige zu nennen.

Damit – sagen wir – aus Spargelschalen Papier werden kann, muss Michaela die Pflanzenfasern erst in Wasser mit Ätznatron kochen, damit Füllstoffe und Zellstoff sich voneinander trennen und der Zellstoff in der Form vorhanden ist, in der sie ihn weiter verarbeiten kann. „Die Kochdauer hängt von der jeweiligen Pflanze ab“, sagt sie.

ABKÜSSEN UND ABGAUTSCHEN

Michaela beugt sich über die Bütte. So nennt sich unter Papierschöpfen das Gefäß, in dem sich der mit Wasser gemischte Zellstoffbrei befindet, aus dem die Papierblätter einzeln und von Hand geschöpf werden. Sie nimmt einen siebbespannten Holzrahmen im Format DIN A5, taucht ihn in das Büttengemisch, zieht ihn wieder nach oben und verteilt vorsichtig die pinkfarbenen Geraniablüten und fiedrigen Kupferfenchel- ➔



Feinarbeit. Eine Astilben-Blüte zierte ein helles Bastfaserpapier. Das braune Blatt davor hat Michaela aus Pflanzenfasern einer Glyzinie gemacht.

Teamarbeit. Harald und Michaela Metzler leben und arbeiten gemeinsam. Hier sitzen sie mit Kater Fuzi am Tisch vor ihrem Bauernhaus.



spitzen, die sie zuvor aus dem Garten geholt hat, auf der nassen Papiermasse, die jetzt noch fingerdick im Holzrahmen steht. Dann schwenkt und rüttelt sie den Rahmen knapp über der Wasseroberfläche vorsichtig hin und her, bis sich Zellstoffgemisch und Blüten und Blätter so untereinander vermengt und im Rahmen verteilt haben, dass die Dicke des entstehenden Papierblatts stimmt und gleichzeitig die Verteilung der beigefügten Blüten und Blätter.

„Das hier wird ein Papier aus fertigem Holzzellstoff, in den ich Blüten aus dem Garten einarbeite“, erklärt sie und fügt hinzu: „Wenn das Blatt übrigens nicht so wird wie gewollt, führt man die Zellstoffmasse zurück in die Bütte, und es geht von vorne los.“ Im Papierschöpfer-Jargon heißt dieser Vorgang „Abküsselfen“. Michaela Metzler lacht. Ihr Blatt muss allerdings nicht abküsst werden. Sie hat jede Menge Routine. Deshalb folgt gleich der nächste Schritt: das Abgautschen – auch das ist ein Fachbegriff der Papierschöpferkunst. Dabei wird das nasse Papierblatt vom Sieb gelöst und kommt zum Pressen auf eine Filzplatte.

NATURSCHONENDE HERSTELLUNG

Die Presse, die im Hause Metzler verwendet wird, hat Harald mithilfe eines Wagenhebers selbst gebaut. „Ich versuche möglichst ressourcenschonend zu arbeiten und einen gewissen Kreislauf einzuhalten“, erklärt Michaela. Bis vor gar nicht allzu langer Zeit, sagt sie, war das industrielle Papiermachen in puncto Ökologie ein Desaster. „Das geht schon auch anders. Man kann auch naturschonend Papier machen.“ Auch deshalb setzen Michaela und Harald auf Solarstrom oder nützen das Wasser aus der Papiermühle noch zum Blumengießen. Die beiden haben einen Rat für die Papierindustrie: „Man könnte auch Hanf zu Papier machen. Das wäre ein Quantensprung, denn anders als Holz steht Hanf jedes Jahr neu zur Verfügung, man kann ihn regional anbauen und hätte somit auch viel kürzere Transportwege.“

Papier aus Hanf hat ohnedies eine lange Geschichte. Auch Johannes Gutenberg druckte im Jahr 1455 die erste Bibel auf Hanf. Was für ein Glück, sonst wäre das gute Stück mittlerweile längst zerfallen.

* **Mehr Infos zu Papierschöpferkursen, Papiermacherbedarf, Online-Shop, Gartenbesichtigungen & Kontakt unter:** papierart.at



Gartentipps

So wird Ihr Garten zum kleinen Paradies



Denk Keramik

Schmelzfeuer zum Kerzen-Recyceln

Das Schmelzfeuer ist eine windsichere Gartenfackel, die mit Wachs und Kerzenresten betrieben wird. Es ist ab Werk bereits mit Wachs für bis zu 36 Stunden Betrieb gefüllt. Genießen Sie stimmungsvolles Licht und Feuerromantik im Garten, auf der Terrasse oder dem Balkon.

Denk Keramik

Tel.: 0316/23 12 54

denk-keramik.at



Servus Unser Garten

Selbst anbauen & genießen

Servus Unser Garten begleitet mit Tipps und Ratschlägen Hobbygärtner durch alle Jahreszeiten.

servus.com/unser-garten



Lebensraum wird zu Freiraum

Das Draußen genießen mit dem richtigen Sonnenschutz

Urlaub zu Hause mit den individuellen Markisen von Warema:

Sie spenden Schatten und vermitteln ein wohnliches Gefühl auf Balkon und Terrasse. Drei verschiedene Markisenarten führt Warema für Terrasse und Balkon: Die Terrea Terrassen-Markisen umfassen Kassetten-Markisen mit schützendem Gehäuse für Tuch und Gestellteile sowie Gelenkarm-Markisen für alle wettergeschützten Einbauorte. Perea Pergola-Markisen sind besonders wetterfest und bieten somit Schutz vor Sonne, Wind und Regen. Nicht zuletzt ermöglichen Climara Wintergarten-Markisen Lösungen für jede architektonische Herausforderung.

Um die Suche nach dem passenden Sonnenschutz zu erleichtern, bietet Warema als digitales Tool zusätzlich den Warema Konfigurator: warema.at/konfigurator

Mit der Warema Designer App für iOS oder Android werden Wunschmarkise und Lamellendach virtuelle Realität:

warema.at/designer

warema.at





Zimmer mit Aussicht. Wer sich in der See-Villa einquartiert, Millstatts ältestem Hotel direkt am Wasser, genießt am frühen Vormittag, wenn die Sonne noch nicht allzu hoch steht, diesen prachtvollen Blick in Richtung Osten, wo Döbriach liegt.

WO DER SEE LACHT UND DER BERG RUFT

Wenn im Sommer am Millstätter See der Wind richtig geht, nistet sich das schöne Wetter ein. Und egal ob hoch über dem Wasser, im Wasser drin oder rund ums Wasser herum, man erlebt Freuden fernab großen Trubels.

TEXT: ACHIM SCHNEYDER FOTOS: MIRCO TALIERCIO





Gruppenbild mit Zimmermädchen. Vincenz Tacoli (links außen) führt das Hotel See-Villa in vierter Generation. Daneben Bruder Ludovico, die Eltern Alexander und Hedwig und Bruder Clemens. Durch den Raum rechts betritt man die Terrasse, auf der die Familie gerade steht.

Gestern am Abend ging der Wind wieder richtig. So sagen sie hier am Millstätter See, wenn er aus östlicher Richtung weht. Und wenn er das tut, wenn er also richtig geht, ist das meist ein untrügliches Zeichen für schönes Wetter. Oft sogar für bleibend schönes, so er sich von seinem Weg über längere Zeit nicht abbringen lässt und Mensch und Natur gleich mehrere Tage oder gar Wochen sommerlich streichelt.

Gestern am Nachmittag aber ließ er sich kurz aus der Bahn werfen. Da wurde er regelrecht verblasen von böigem Westwind, und mit diesem Westwind wälzte sich aus den Tauern kommend ein Gewitter über den See, dass man fast fürchten musste, die Welt würde untergehen. Blitz und Donner und gewaltige Güsse hatte dieser Westwind im Gepäck, in Seeboden traf die schwarze Wand auf Wasser, zog über Millstatt am

Nordufer hinweg und ging in Döbriach im Osten wieder an Land. Ein himmlisches Schauspiel, immer wieder so bedrohlich wie eindrucksvoll. Und erfahrungsgemäß nur von ziemlich kurzer Dauer. Denn ganz plötzlich ist er dann da, der versöhnliche Regenbogen, und die Sonne trocknet die Lacken am Steg. Der Boden dampft, und der Wind geht wieder richtig.

TAFELN AM WASSER

Und so saßen wir am Abend doch wieder im Freien. Alexander Tacoli, Herr über das altehrwürdige Hotel See-Villa in Millstatt samt angeschlossenem À-la-carte-Restaurant, hatte mich am Vormittag angerufen und die von Fischer Hans Madl in aller Früh aus den Netzen geholten und frisch gelieferten Reinanken angepriesen. Zum besseren Verständnis: Ich kenne Alexander seit einer

halben Ewigkeit, ich verbringe immerhin seit über vierzig Jahren jeden Sommer am gegenüberliegenden Südufer.

Die in Butter gebratenen Reinanken waren ein Gedicht. Nicht zuletzt, weil wir sie auf der Terrasse nur einen halben Kieselsteinwurf vom plätschernden Wasser entfernt genießen durften. Aber es gibt am See auch Hotels, da ist der frische Fisch noch einen Hauch „hausgemachter“. Marcel Collaud vom Posthof etwa, Mathias Aniwanter von der neben der See-Villa gelegenen Forelle oder Peter Sichrowsky vom Postillion am See verfügen über eigene Fischerlehen und leeren ihre Netze täglich höchstpersönlich. In der See-Villa wiederum kommt das Wild aus der eigenen Jagd.

„Wir sind das erste Haus am Platz“, sagt Alexander Tacoli zu meinen Freunden, die ich überzeugen konnte, heuer ebenfalls ➤

Hochzeits Schiff. Auf der MS Porcia der Familie Schuster werden Speis und Trank nicht nur im Rahmen normaler Rundfahrten gereicht, sie wird auch gern für Trauungen und andere Feste genützt.







Naturjuwel. Der Schluchtweg, durch den der Riegenbach rauscht, führt von Obermillstatt auf die Schwaigeralm. Die Strecke gehört zu den schönsten Wanderungen in der Region. Es warten Wasserfälle, es geht über Brücken, und es gibt sogar eigens angelegte Willi-Dungl-Kneippstationen.

„Beim Buchtenwandern erleben die Leute magische Momente der Ruhe. Und das Wort Urlaub wird seiner Bedeutung gerecht.“

Bootsvermieter Gottlieb Strobl

hier zu urlauben. Das mit dem ersten Haus hat aber nichts mit Koketterie zu tun, vielmehr ist das historisch belegt. Schließlich ist dieses Hotel das älteste direkt am Wasser, erbaut von den Wiener Architekten Mayreder und Köchlin im zeit- und regionaltypischen historistischen Schweizer Stil und seit 1884 in Betrieb. Millstatt erlebte in dieser Zeit einen enormen Aufwind und mauserte sich von einer unbedeutenden kleinen Stadt zu einem exklusiven Sommerurlaubsziel für Adelige und wohlhabende Familien der österreichisch-ungarischen Monarchie.

WENIG VERKEHR AUF DEM SEE

Der nächste Tag. Der Wind geht weiterhin richtig, und wir teilen uns in drei Gruppen auf. Die eine zieht es hinauf in die Berge, die andere möchte den See auf dem knapp 28 Kilometer langen, durchgehenden Radweg erkunden, die dritte will aufs Wasser. Ich empfehle eine Rundfahrt auf der MS Porcia von Silke und Franz Schuster, die die am nahezu unverbauten Südufer Kärntens größte private Schifffahrtsflotte betreiben. Kapitän Franz erzählt während des gemächlichen Dahintuckerns über Lautsprecher Wissenswertes über den See und die Region, Silke sorgt für das leibliche Wohl der Gäste. So erfährt man beispielsweise, dass es an diesem See, immerhin dem zweitgrößten Kärntens, nur fünfzehn Motorbootlizenzen gibt. Das sorgt für entsprechend wenig Verkehr und dafür, dass es hier deutlich beschaulicher zugeht als beispielsweise auf Kärntens größtem, dem Wörthersee.

Was den Vergleich mit dem Wörthersee auch unterstreicht, sind Gottlieb Strobls Buchtenwanderungen. Da verlassen



Kunst am Berg. Oben auf der Millstätter Alpe, wo die Kühe sich wohlfühlen, steht das Granattor als Zielpunkt des sogenannten „Weges der Liebe“. Granatsteine gelten seit jeher als Steine der Liebe und werden auch Blutstropfen der Nockberge genannt. Das Tor ist mit Tonnen solcher Steine gefüllt.

sehr früh am Morgen mehrere Ruderboote den Ort Millstatt, setzen über ans Südufer, und Bootsverleiher Gottlieb erzählt Geschichten vom Leben am See, vom Gestern und vom Heute. „Wenn wir dann drüben an unberührten Stellen unter überhängenden Bäumen über das Wasser gleiten, erleben die Leute magische Momente der Ruhe“, sagt Gottlieb. „Und in diesen Momenten wird das Wort Urlaub seiner eigentlichen Bedeutung so richtig gerecht.“

Ich schließe mich der Berg-Fraktion an, lege anfangs allerdings einen Schongang ein. Denn während die anderen durch den Schluchtweg hinauf zum ersten Ziel, der Schwaigeralm, keuchen, steige ich auf das Elektrofahrrad und schlängle mich die acht Kilometer lange Mautstraße (anfangs auf Asphalt, gegen Ende auf Schotter) hinauf. Die bietet einen unglaublichen See- und

Fernblick und endet bei der Schwaigeralm auf 1.625 Metern Höhe. Gut und gern tausend Höhenmeter hat man dann in den Wadeln, und Honiglecken ist's in Wahrheit doch keines. Von wegen Schongang, ein solcher wäre es mit dem Auto.

KNEIPPEN UND LIEBEN

Der ab dem Einstieg in Obermillstatt fast sieben Kilometer lange Schluchtweg aber hat's wirklich in sich – und das Erlebnis lohnt jeden noch so schweißtreibenden Schritt. Man steigt über steinerne Stufen, kämpft sich über steilere Passagen, erholt sich zwischendurch auf imposanten Aussichtsplätzen, hört das tosende Wasser des Riegenbachs unter den hölzernen Brücken und bewundert Wasserfälle wie das Naturdenkmal Herzogfall. Darüber hinaus hat Willi Dungl zu Lebzeiten in der Schlucht

auch noch einen Biotrainingswanderweg mit mehreren Kneippstationen angelegt.

Von der Schwaigeralm sind's dann noch einmal rund 25 Minuten bis zur Alexanderhütte auf dem Millstätter Berg, und spätestens jetzt haben wir uns die Speckjause, die frische Buttermilch oder das Bier mehr als verdient. Und vor allem: Wir sind noch nicht am Ziel, denn vorbei an der Millstätter Hütte geht es weiter auf dem sogenannten Weg der Liebe – *Sentiero dell'Amore* – über die Millstätter Alpe zum Granattor auf 2.060 Metern.

Auf diesem Weg laden sieben Stationen zur Einkehr. Zur inneren. Bücher liegen auf, in denen man seine Gedanken zum Thema Liebe niederschreiben kann. Und dann und wann findet sich am Wegesrand auch ein Granat, der immer schon als Stein der Liebe galt und in den Nockbergen reichlich ➡

Fernblick. Die Alexanderhütte auf dem Millstätter Berg ist ein beliebtes Ausflugsziel. Kein Wunder bei dieser Aussicht. Unten der See, und wenn das Wetter mitspielt, erkennt man am Horizont die Karnischen Alpen und die Karawanken.





Einst einmal. In Seeboden am Westufer des Millstätter Sees befindet sich Kärntens erstes Fischereimuseum. In einem uralten Holzhaus ist ein original Hergottswinkel einer Fischerhütte zu sehen, außerdem Boote und Angelgerät aus vergangenen Zeiten.

vorkommt. Blutstropfen der Nockberge wird er genannt, und mit Tonnen dieser Blutstropfen sind die Pfeiler des 3,2 Meter hohen und 3,5 Meter breiten Granattors gefüllt. Hand in Hand solle man hier durchmarschieren, das garantire ewige Liebe, heißt es.

SOMMER BIS IN DEN HERBST

Nach und nach treffen die drei Gruppen am Nachmittag wieder in der See-Villa ein, in der alle meine Freunde untergebracht sind. Wir vom Berg kommen zum Schluss und sind ziemlich erledigt.

Die Radfahrer hingegen sind nur mäßig geschlaucht, denn erstens ist die Runde um den See keine allzu anspruchsvolle, zweitens legten sie immer wieder Pausen ein. Etwa in Seeboden, wo sie Kärntens erstem Fischereimuseum einen Besuch abgestattet

haben, oder am Südufer, wo der Radweg ein durchgehender Schotter- und Forstweg ist, der manchmal weiter oben im Wald verläuft, dann wieder direkt am Wasser, was zu einem Sprung in den sommerlich warmen See animiert. Apropos: Badetemperatur ist erfahrungsgemäß spätestens dann erreicht, wenn auf der Millstätter Alpe das letzte Fleckchen Schnee geschmolzen ist, was bisweilen bereits im Mai geschieht. Insofern können die Sommer an diesem See außergewöhnlich lange sein, denn wegen seiner gewaltigen Tiefe von bis zu 141 Metern speichert der See die Wärme bis lange in den Herbst. Und im Gasthaus Laggerhof in der Laggerbucht haben sich die Radler schließlich ein paniertes Schnitzel vom Schwein vom eigenen Bauernhof gegönnt, das zu Recht einen hervorragenden Ruf genießt. Und die, die auf dem Oberdeck der

MS Porcia saßen, haben ganz offensichtlich ein bissel sehr viel Sonne abbekommen. „Das merkst ja vor lauter Fahrtwind nicht“, sagt ein glühender Schiffsverehrer.

Wir lassen den Tag schließlich gemütlich ausklingen und schlendern durch Millstatt. Erst noch ein Glas Wein in Mario Eggers Greißlerei, einem kleinen Laden, in dem man Kärntner Köstlichkeiten einkaufen kann, mit ein paar Tischen vor der Tür, wo gerne die Einheimischen sitzen. Später spazieren wir zum Schillerstrand, der quasi die Seepromenade ist, wo eine männliche Statue im Wasser steht. „Wer ist denn das?“, fragt einer aus der Runde. „Das ist der Domitian“, sage ich. „Der, dem Millstatt der Legende nach seinen Namen verdankt. Domitian war ein heidnischer Herzog, der im 8. Jahrhundert aus dem Osten kommend hier in der Region eingewandert ist und ➤

URLAUB DAHEIM GEWINNEN!

Ob Wandern in den heimischen Bergen, Baden in den kristallklaren Seen, Familienurlaub am Bauernhof oder Eintauchen in geschichtsträchtige Städte: Gewinnen Sie jetzt einen von 12 unvergesslichen Kurzurlauben daheim – im wunderschönen Österreich.

SERVUS.COM/URLAUBDAHEIM

FOTO: MIRCO TALIERCIO

JETZT
MITMACHEN

DIE SCHÖNSTEN SEITEN ÖSTERREICH'S. GEMEINSAM INSPIRIEREN & BEGEISTERN.



carpe diem



Frisch auf den Tisch. Was Fischer Hans Madl in der Früh aus seinen Netzen holt, wird noch am Vormittag ausgeliefert. Die See-Villa ist dabei ein guter Kunde, wobei Reinanken am Millstätter See der Hauptfisch sind (links), bisweilen aber auch eine Seeforelle serviert wird (rechts).

bald auf ziemlich sagenhafte Weise zum Christentum bekehrt wurde. Daraufhin ließ er tausend Götzenstatuen – *mille statuae* also – kurzerhand in den See werfen. Und Millstatt hatte seinen Namen.“

Vorbei am Strandbad mit dem denkmalgeschützten Sprungturm und am Stift samt Stiftskirche, das zu den repräsentativsten romanischen Bauwerken Kärntens zählt, geht's zurück ins Hotel. Alexander Tacoli hat uns eine ganz besondere Flasche Rotwein aus dem hauseigenen italienischen Weingut in Aussicht gestellt. Und morgen treffen wir uns dann am Vormittag bei mir am Südufer und marschieren hinauf zum Egelsee, dem märchenhaften Moorsee.

Und wenn die Freunde wieder weg sind, setze ich mich auf meinen Steg, schaue aufs Wasser und der Zeit zu, wie sie vergeht. Und dem Wind auf seinem richtigen Weg.

GUTE ADRESSEN

Hotel See-Villa

Seestraße 68, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/2102, see-villa.eu

Villa Verdin

Seestraße 69, 9872 Millstatt,
Tel.: 0699/12 02 98 62, villaverdin.at

Familienhotel Post

Mirnockstraße 38, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/2108, familienhotelpost.com

Hotel Posthof

Mirnockstraße 131, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/20 88, hotelposthof.at

Hotel Die Forelle

Fischergasse 65, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/20 50, hotel-forelle.at

Romantikhotel Seefischer

Fischerweg 1, 9873 Döbriach,
Tel.: 04246/7712, seefischer.at

Kollers Hotel

Seepromenade 2-4, 9871 Seeboden,
Tel.: 04762/820 00, kollers.at

Schiffahrt Schuster

Großegg 15, 9701 Rothenthurn, Tel.:
04767/300, millstaettersee-schiffahrt.at

Bootsverleih und Pension Strobl

Seemühlgasse 56a, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/22 63, pensionstrobl.at

Alexander Hütte

Öttern 2, 9872 Millstatt,
Tel.: 04766/26 23, alexanderalm.at

Wer's richtig trägt, überträgt's nicht.

- Mund-Nasen-Schutz gut über Mund und Nase spannen, auch nicht zwischendurch am Hals oder auf der Stirn tragen
- Ein Schutz mit Ventil ist nicht für den Fremdschutz tauglich
- Vor und nach Tragen des Mund-Nasen-Schutzes immer Hände waschen
- Beim Entfernen des Mund-Nasen-Schutzes nicht die Vorderseite berühren
- Mund-Nasen-Schutz regelmäßig desinfizieren oder waschen
- Auch mit Mund-Nasen-Schutz immer Abstand halten



So schützen wir uns.

Mehr auf oesterreich.gv.at #schauaufdich

Schau
auf
dich, schau
auf
mich.

Bundesregierung



ÖSTERREICHISCHES ROTES KREUZ

MÄRCHEN & SAGEN

erzählt von Michael Köhlmeier



DIE KATZE & DER MUSIKANT

Warum sich Freundlich-Sein auszahlt. Und es nichts Schöneres als Träume gibt.
Ein armer Sänger und sein vierbeiniger Freund machen es uns vor.

Der Sänger hat seinen Rucksack gepackt, zieht die Mütze tief über die Stirn und windet sich noch einen Schal rundum. Früher wurde er eingeladen zu Wurst und Brot, hat mit dem eigenen Messer die Jause geschnitten. Früher hat er gesungen, was bestellt wurde. „He, du“, wurde ihm früher zugerufen, „du, sing uns zum Beispiel...“ Und dann wurde ihm gesagt, was er zum Beispiel singen soll. Hat Wurstrad und Brotbissen runterschluckt und losgelegt. Man mochte ihn und seine Lieder auch, aber wenn einer fragte: „Was haltet ihr vom Sänger?“, dann bekam er zur Antwort: „So sein wie der möchte ich nicht, sicher nicht. Und ich möchte auch nicht, dass mein Sohn einmal so einer wird. Und ich möchte auch nicht, dass meine Tochter so einen heiratet.“

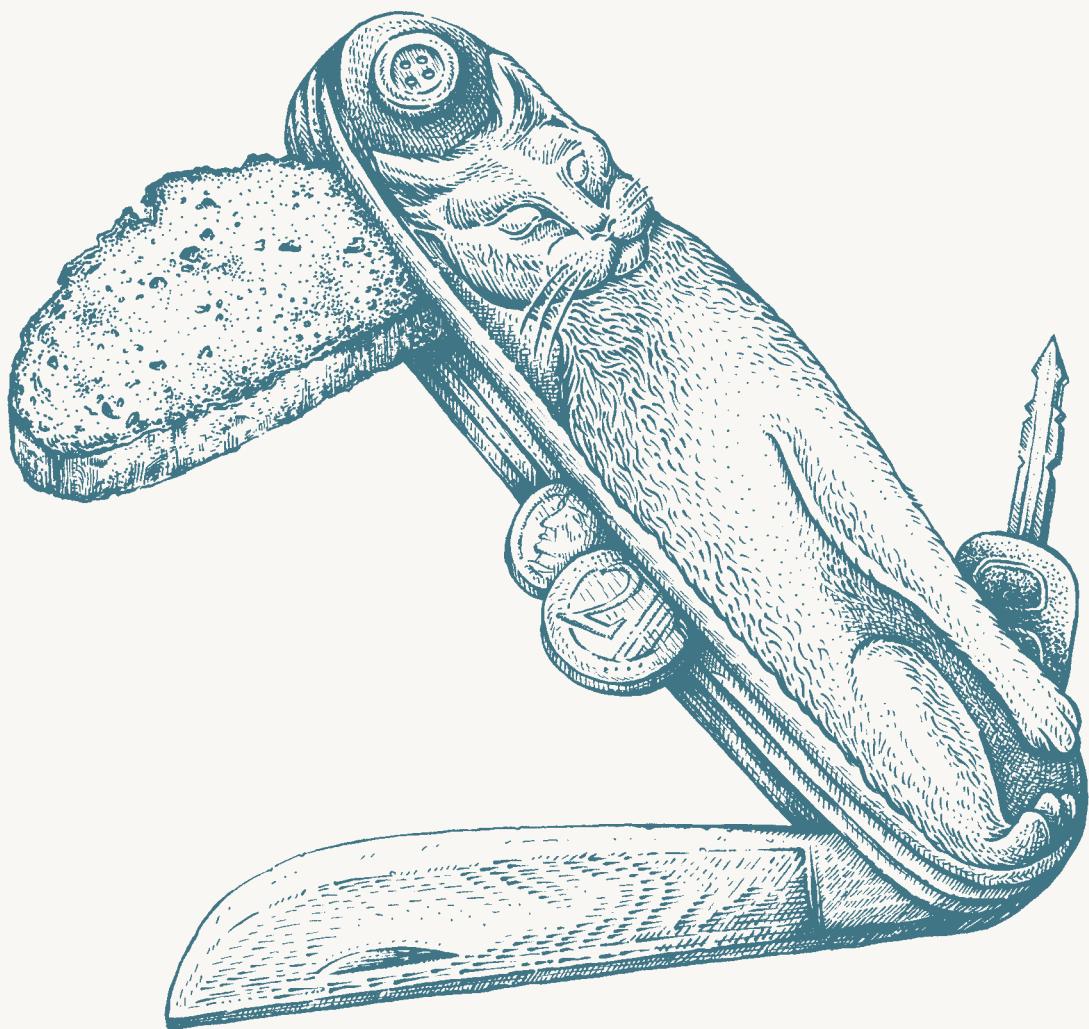
Das hat dem Sänger wehgetan. Und einmal, als wieder eine Bestellung bei ihm einging, rief er in das Wirtshaus hinein: „Singt doch euren Schmarren allein!“

Da kam der Wirt und zog ihm den Teller mit dem Käse und der Wurst und dem Brot unter den Händen weg. „Dann gibt's auch nichts zu saufen und zu fressen“, sagte der Wirt.

Gerade hatte der Sänger angefangen, die Wurst und das Brot und den Käse zu schneiden, hatte noch sein Messer in der Hand. Der Wirt hat den Käse selber in den Mund gesteckt und das Brot hinterhergestopft, die Wurst aber hat er dem Kater hingeworfen, der zwischen den Beinen des Sängers saß, und das Messer hat er konfisziert.

„Wer braucht ein Messer, wenn er nichts zu fressen hat, und zu sitzen gibt es auch nichts“, sagte der Wirt mit vollem Mund und zog dem Sänger den Sessel unter dem Hintern weg. „Jetzt sing, was du selber singen möchtest, aber sing es draußen!“

Draußen war Winter. Draußen fiel Schnee. Draußen war so gut wie nichts. Darum hat der Sänger seinen



Rucksack gepackt, die Mütze tief in die Stirn
gezogen und sich den Schal rundumgewunden.
Und ist los. Hinaus in den Winter. Hinaus in den
Schnee. Und hat gesungen, was er selber singen
mochte. Nämlich das:

*Wenn ich, wenn ich, wenn ich nur hätte,
was jeder andre Sänger hat,
Bier und Schnaps und Zigarette,
und wär vielleicht, vielleicht auch satt,
dann wär ich glücklich und zufrieden
hienieden, hienieden...*

Dann war Frühling, dann war Sommer, und der
Sänger ging immer noch über die Felder und
kaute an dem, was er gekriegt hatte, und sang:

„Wenn ich ein Kater wär zum Beispiel, der Geist und
Verstand besäße und scharfe Krallen, was würde
ich dann noch vermissen, du, meine Liebe, du, mein
Leben? Nichts würde ich vermissen.

So aber vermisste ich mein Messer, das der Wirt
konfisziert hat. Wie soll ich jetzt einen Haufen
Erde aus dem Boden hauen,

*um meinen Kopf darauf zu betten,
der müd und schwer ist immerzu.
Ich rauche noch zwei Zigaretten,
dann leg ich mich zur letzten Ruh,
dann leg ich mich zur letzten Ruh*

und denk, bis es ganz zu Ende ist, noch nach,
was ich gestern Nacht geträumt habe und ob
es mir gefallen hat und wenn ja, ob ich heute
Nacht eine Fortsetzung anhängen könnte. Gestern,

*da träumte ich von Lissabon,
dort war ich nie gewesen,
nur in Paris, dort war ich schon,
ich hab jedoch gelesen,*

dass in Lissabon die Kater auf den Straßen



„HE, IHR!“, RIEF DER SÄNGER. „ICH HABE EIN LIED
GEDICHTET! ES IST GUT, VOR DEM MITTAGESSEN
EIN LIED ZU HÖREN. DAS NÜTZT DER VERDAUUNG.“

stolzieren, als hätten sie Matura und Medizin,
Philosophie und leider auch Theologie durchaus
studiert und wären mit dem Schiff gefahren

*grad übers weite, weite Meer
grad bis zum Horizont –
von dort, von dort, dort komm ich her,
dort habe ich gewohnt,*

bevor ich von meiner Mutter ins Leben gerufen
worden war. Der Wirt hat mein Messer konfisziert –
wie sollte ich Wurst und Brot schneiden, wenn ich
Wurst und Brot hätte! Ach! Was hat der Wirt mit
meinem Messerlein gemacht! In den Schnee ge-
worfene wird er es haben, mein Messerlein, mein
liebes, liebes Messerlein.

*Mein Messerlein, mein Messerlein,
du wirst, du wirst verrostet sein,*

ich kann dich nicht mehr brauchen und kann dich
nicht verkaufen. Ich werde ein Lied für dich dichten.“

Der Sänger stellte sich vor eine Kirchentür und stand
dort nach der Heiligen Messe, als die Frauen und die
Männer heraustraten, gelabt, gesalbt, mit Verzeihung
und Erlösung ausgerüstet.

„He, ihr!“, rief der Sänger. „Ich habe ein Lied ge-
dichtet! Es ist gut, vor dem Mittagessen ein Lied
zu hören. Das nützt der Verdauung. Ihr könnt jeden
Arzt fragen.“

Da blieben die Männer und die Frauen und die
Kinder stehen, bildeten einen Kreis um den Sänger.
„Also sing!“, riefen sie ihm zu.

„Wenn ich ein paar Münzen krieg.“

Da warfen sie ihm Münzen in den Hut, und der
Sänger sang:

*Das Brot verbarg das Messer
im tiefen, tiefen Grab;
es war fürs Brot viel besser
wenn's keine Messer gab.*

*Das Brot ward hart und härter,
bald hart als wie ein Stein;
da gab's nur eins zu wünschen:
Es wollt' geschnitten sein.*

*Drum grub es aus das Messer,
das war von Rost ganz rot,
es konnte nicht mehr schneiden,
da starb das Brot den Tod.*

Mit diesem Lied waren die Männer und die Frauen
und die Kinder sehr zufrieden, und sie sagten es
dem Sänger auch. „Das hast du gut gemacht“, sagten
sie. „So ein Lied am Sonntag vor dem Schweinsbraten
lässt man sich gefallen.“

„Darf ich auch von eurem Schweinsbraten ein Stück
abschneiden für meinen leeren Bauch?“, fragte der
Sänger.

„Ja, ja“, sagten die Leute. „Wir werden dir ein Stück
vor die Tür werfen, dort kannst du es dir mit dem
Kater teilen.“

„Dank schön, dank schön!“, schluchzte der Sänger
und verneigte sich tief.

Der Kater ließ ihm das größere Stück. „Nicht weil du
größer und stärker bist als ich, nicht darum lasse ich
dir das größere Stück vom Schweinsbraten“, sagte
der Kater, „sondern weil ich mir denke, wenn ich,
wenn ich, wenn ich freundlich zu dir bin, dann bist
du, bist du, bist du auch freundlich zu mir.“

„Am besten ist doch“, sagte der Sänger, „wenn wir
beide freundlich zueinander sind.“



Neustart in eine geschützte Kindheit

Viele Menschen wünschen sich eine Familie. Viele Kinder suchen ein neues Zuhause. Pflegefamilien machen beide Träume wahr.

Nadja und ihr Ehemann Roman sehnten sich nach einer großen Familie. Als es mit dem zweiten Kind nicht klappte, brachte ihre leibliche Tochter sie auf die Idee, Pflegeeltern zu werden. So konnte der Elternwunsch damit verbunden werden, Kindern in Not ein neues Zuhause und Geborgenheit zu bieten.

KINDER BLÜHEN AUF

Heute leben vier Pflegekinder in der Familie, die allesamt richtig aufgeblüht sind. „Anfangs waren einige von ihnen sehr schüchtern, heute stehen sie bei Schulaufführungen selbstbewusst auf der Bühne“, erzählt die stolze Pflegemutter. Unter den Kindern stimmt die Chemie ebenfalls.

Sie spielen, lachen und streiten – wie echte Geschwister eben. „Da spielt die Biologie überhaupt keine Rolle, die Kinder sind ebenso glücklich wie wir“, sagt Nadja.

**Mehr Infos beim Referat für Adoptiv- und Pflegekinder,
Tel. 01/4000-90770 oder -8011,
wien.gv.at/pflegeeltern**

„Das wäre am besten, am besten, am besten“, sagte der Kater.

Da beschlossen sie, miteinander in die Welt hinauszuziehen.

„Wenn es dir recht ist“, sagte der Kater, „dann setze ich mich auf deinen Nacken. Dann halt ich im Winter deinen Nacken warm, halt ihn warm, halt ihn warm, halt ihn warm.“

Das war dem Sänger recht. „Du bist ein Kater, der Geist und Verstand besitzt und scharfe Krallen. Jetzt brauche ich mein Messer nicht mehr.“

„Aber du musst mir ein Lied dafür singen“, sagte der Kater. „Wir Katzen lieben nämlich die Musik. Dann werd ich dir, werd ich dir, werd ich dir immer das größere Stück lassen.“

Also sang ihm der Sänger ein Lied. Wenn ihnen ein Spaziergänger entgegenkam, unterbrach er das Lied und war still und sang erst weiter, wenn sie ihn nicht mehr hören konnten, denn das Lied war nur für den Kater gedichtet, nur für ihn. Und so ging das Lied:

*Es lebt ein Kater in Reno,
der hat seine Katze so lieb;
er arbeitet Tage und Nächte
im Spielcasino als Dieb.*

*Sein Fell ist rot und schwarz,
das trägt er vor sich her
hinüber zum Roulettetisch,
als ob's ein Smoking wär.*

*Es segelt der glückliche Spieler
auf seinem Unglück dahin;
die Welt ist hell und dunkel,
wie sie im Anfang schien.*

*Der Spieler sieht nur die Kugel,
die dreht sich und hüpf't und steht;
er sieht nicht den schwarz-roten Kater,
der zwischen den Beinen geht.*

*Der Kater zieht aus der Tasche
den Autoschlüssel heraus
und schubst ihn über den Teppich
grad wie eine tote Maus.*

*Er zupft aus blanken Schuhen
die Bänder, die dort sind,
damit die Schuhe halten
bei Regen und im Wind.*

*Er beißt vom Hemd die Knöpfe
und schluckt sie in seinen Bauch;
tut ähnlich mit den Münzen,
die schluckt er nämlich auch.*

*Dann läuft er schnell nach Hause,
es ist längst Mitternacht,
und sagt zu seiner Liebsten:
„Das hab ich dir mitgebracht.“*

*Er legt vor ihre Pfötchen
die Autoschlüssel und
die Bänder; Knopf und Münzen,
die kotzt er aus dem Mund.*

*So hocken sie und schauen
und wissen beide nicht,
wozu die Dinge gut sind,
das wissen beide nicht.*

*Sie warten, bis die Sonne
hoch über Reno steht
und unser guter Kater
zu seiner Arbeit geht.*

*Dort zieht er aus der Tasche
den Autoschlüssel heraus
und schupst ihn über den Teppich
grad wie eine tote Maus ...*

„Das war ein wirklich sehr schönes Lied“, sagte der Kater, der dem Sänger im Nacken saß. „Ich mag, ich mag, ich mag Geschichten, die irgendwo anders spielen und nicht hier. Denn wenn sie hier spielten, dann würde ich gern bei dem Spiel mittun. Aber hinüber über das Meer, dorthin, wo deine Geschichte spielt, dorthin kann ich nicht, kann ich nicht, kann ich nicht laufen.“

„Mir geht es ähnlich“, sagte der Sänger.

So zogen sie weiter, Sänger und Kater, durch den Herbst und den Winter, durch den Frühling und den Sommer ... Wenn du genau hinschaust, kannst du sie sehen. Siehst du sie? Ja? Na, also.

* Das Hörbuch „Märchen & Sagen.“
Aufgeschrieben und erzählt von Michael Köhlmeier“
kann um 18,90 Euro (zzgl. Versandkosten) bestellt
werden auf servusmarktplatz.com/sagen



Zwischen Gletscher, Berg und See

Die unglaubliche Vielfalt macht Zell am See-Kaprun zu einer der begehrtesten Urlaubsdestinationen in den Alpen. Am Fuße des 3.203 Meter hohen Kitzsteinhorn-Gletschers, auf dem Panorama- und Familienberg Schmittenhöhe und in den Strandbädern rund um den glasklaren Zeller See spürt man die Freiheit der Alpen.

Wer hoch hinaus möchte, den zieht es auf den Gletscher des Kitzsteinhorns auf über 3.000 Metern zu den spektakulären Panoramaplattformen „Top of Salzburg“ oder der „Nationalpark Gallery“ mit Blick auf den Nationalpark Hohe Tauern und den Großglockner. Die Schmittenhöhe bietet mit ihrem vielfältigen Aktiv- und Erlebnisangebot geführte Wanderungen, Yoga-Workshops und jede Menge Abenteuer für Kinder in Schmidolins Erlebniswelt.

Erfrischung im Zeller See

Mit seinen durchschnittlich 23 Grad Wassertemperatur, der einzigartigen Lage und der Top-Wasserqualität zählt der Zeller See zu den schönsten und vielseitigsten Badeseen Österreichs und lädt zum Schwimmen, Wasserskifahren, Segeln oder Stand-up-Paddeln. Genussvoll und entspannt können die schönsten Tage im Jahr in einem der Strandbäder mit beheizten Pools und Beachclubs verbracht werden oder in der SPA Wasser- & Saunawelt des 4*S Thermenresort TAUERN SPA.

Sorgenfreie Urlaubsplanung

Mit der Zell am See-Kaprun Sommerkarte kann man die Top-Ausflugsziele der Region gebührenfrei erleben. Und dank der Aktion „Sorgenfrei buchen“ ist es bei Anreise zwischen 1. Juni und 31. August 2020 möglich, 48 Stunden vor dem Urlaub kostenlos zu stornieren. Somit steht dem Sommerurlaub zwischen Gletscher, Berg und See nichts mehr im Weg.

Weitere Informationen erhalten Sie unter Tel. +43/6542/770 oder zellamsee-kaprun.com



© Nadja Maister

Ein Ausflug ins historische Weinviertel

Tauchen Sie im Weinviertler Museumsdorf Niedersulz in das Alltagsleben eines typischen Weinviertler Dorfes um 1900 ein. Alte Bauernhöfe, Werkstätten, Kapellen, Stadeln, ein Wirtshaus, eine Schule und Presshäuser aus zwei Jahrhunderten wurden im Museumsdorf originalgetreu wiederaufgebaut. Die farbenprächtigen Bauerngärten zeigen heimische Pflanzenraritäten und regionaltypische Flora. Am „Lebenden Bauernhof“ gibt es alte Haustierrassen wie Eseln, Schweine und Ziegen zu entdecken.

Ab 1. Juni geöffnet! Infos unter: museumsdorf.at



Der Jahrgang 2019 ist in den Gläsern!

Mit dem „Degustationspaket 4+2 – Most & Saft“ können Sie aus 8 Obstweinen und 4 Säften das Beste aus dem Jahrgang 2019 zu Ihrem persönlichen Mostpaket zusammenstellen. Sortenrein und erfrischend, aus den österreichischen GenussRegionen.

Jetzt bestellen unter: genuss-abhof/Most

Fensterbeschläge
aus eigener Erzeugung

Tel. ++43 (0) 7258 / 5425 • www.wieser-antik.com

**SEIT 250 MIO.
JAHREN
IN UNSEREN
BERGEN DAHEIM**

*Jetzt um
Salzwetter
besser*

www.badischler.at



BAD ISCHLER



Ein Unikat fürs Leben

Neben Wolle verwendet Tisca auch die Pflanzenfaser Sisal zum Weben oder Flechten der Teppiche. Sisal ist sehr robust und leicht zu pflegen. Daher sind Sisalteppiche ideal für das Ess- und Arbeitszimmer sowie für den Flurbereich am Hauseingang zu empfehlen.

tiscarugs.com/sisalteppiche



Tiergesundheit bei SalzburgMilch

SalzburgMilch setzt sich zusammen mit regionalen Bauernfamilien für mehr Transparenz beim Thema Tiergesundheit ein. Gemeinsam mit Experten wurden neue Richtlinien für das Wohlergehen der Milchkühe und eine artgerechte Haltung erarbeitet, die von allen Milchbauern der SalzburgMilch umgesetzt werden. Das Ergebnis ist die Tiergesundheitsinitiative von SalzburgMilch, die sich auf Auslauf, Fütterung und Gesundheit der Milchkühe fokussiert.

Lesen Sie mehr auf: milch.com/tiergesundheit

Richtig gutes Bier. Von hier.

Das fein gehopfte Egger Märzen ist nicht nur richtig gutes Bier, es präsentiert sich seit 2019 auch in richtig schönem neuen Gewand.

Als Traditionsbrauerei in Familienhand hat Egger sein Verpackungsdesign mit viel Bedacht auf die Wurzeln bodenständig und dennoch modern weiterentwickelt.

Der Design-Relaunch umfasst alle Gebinde, besonderen Ausdruck bekommt es aber beim vollmundigen Egger Märzen in der neuen Individualflasche mit hochwertigem

Flaschen-Relief, Frischesiegel und „Twist-off“-Drehkronenkorken.

Der hervorragende Geschmack ist natürlich gleich geblieben. So erstrahlt das Märzen im Glas mit einem satten Gelb.

Der volle, malzbetonte Körper und die feinperlige Kohlensäure sorgen für viel Trinkfreude. Im Aroma sind leichte Honig- und Karamellnoten zu entdecken.

Bei der Falstaff Bier Trophy 2019 konnte der erste Platz in der Kategorie „Märzen“ erreicht werden.

egger-bier.at





SEHENSWERTES BEI SERVUS TV

Heimatleuchten

Vom Dachstein beschirmt - Almgeschichten

Schafe, Kühe, Murmeltiere, Käse, Krapfen, Latschen, Pferde und der knapp 3.000 Meter hohe, über allem thronende Dachstein prägen das Leben rund um das eindrucksvolle Bergmassiv. „Er hält uns zusammen, das ist einfach so“, sagen die Einheimischen. Der Dachstein, der von kristallklaren Seen, Bergwäldern und Almen gesäumt wird, vereint außerdem drei Bundesländer: die Steiermark, Salzburg und Oberösterreich.

„Der Dachstein ist der Gipfel der Geborgenheit“, behaupten die Anrainer. Heimatleuchten porträtiert eine Pferdehirtin, einen Latschenbrenner, einen Dichter-Hirten, einen Schafhirten, zwei Sennerinnen und eine Hüttenwirtin – sie alle verbringen den Sommer auf ihren Almen rund um den majestätischen Dachstein und geben interessante Einblicke in ihren Alltag.

● Freitag, 26.6., 20.15 Uhr



Bares für Rares, Österreich-Ausgabe

Schätze und Kuriositäten von heimischen Dachböden

Das Erfolgsformat „Bares für Rares“ in der österreichischen Version: Die Moderatoren Horst Lichter und Roland Gruschka suchen nach Fundstücken aus heimischen Haushalten und vermitteln diese an Antiquitätenhändler. Am Ende stellt sich stets die Frage: Krempel oder kostbare Rarität? Diesmal sind unter anderem am Start: eine seltene Uhr der Nobelmarke Patek Philippe, ein Skibob von Porsche, Baujahr 1970, und ein pferdegezogener, voll einsatzbereiter Feuerwehrwagen aus dem Jahr 1902.

● Sonntag, 14., 21. & 28.6., 20.15 Uhr



Bergwelten: Tirols Dreiländereck

Kaunertal - Nauders - Tiroler Oberland

Im Westen Tirols, am Oberlauf des Inns, erhebt sich eine atemberaubende Berglandschaft. Seit Jahrhunderten heißt dieses Land: das Obere Gericht. Was von den selbständigen Hochgerichten herührte, die einst hier tagten, um die entlegenen Gebiete des Kauner- und des Radurschltales zu verwalteten. Die schroffen, hochalpinen Gipfel am Kaunergrat bekommen selten Besuch. Die Brüder Martin und Christoph Schranz brechen dennoch im ersten Licht des Tages auf, um die Watze, den höchsten Berg der Region, zu erklimmen.

● Montag, 8.6., 20.15 Uhr

Harald Nachförg



MEINE EISHEILIGEN

Kannst dich noch erinnern? Herzerl, Paiper, Doppellutscher!

Und, was sagst du zu den Schwimmbadhelden?“, wurde ich letztens gefragt. „Gelungen!“, antwortete ich spontan, wenngleich nicht alle auch meine Lieblinge sind.

Es geht, liebe Leute, um die fünf Eis-Klassiker Jolly, Erdbeer Combino, Nogger, Twinni und Cornetto. Eskimo hat sie dieser Tage in eine Vorratspackung gesteckt und preist sie unter dem Namen „Schwimmbadhelden“ an. Ganz sicher hat man die Truppe klug ausgewählt, sie aber auch im Sinne des größten gemeinsamen Nenners zusammengestellt. Jeder Einzelne von uns verehrt ja mitunter ganz andere Helden – abhängig vom Lebensalter, vom Geschmack und den Ereignissen, die man mit dem Gefrorenen verbindet.

Was den Twinni betrifft, kann ich nur zustimmen. Für den stand ich auch gern vorm Buffet, eingehüllt in einer Duftwolke aus Sonnenöl, Chlor und Pommes mit Ketchup. Dabei war mir der Twinni, als er 1967 erstmals auf der Eistafel stand, gar nicht aufgefallen. Erst im Pavillon mit den Umkleidekabinen ... Ich glaube, ich hab es schon einmal erzählt: Gleißende Sonnenstrahlen durchstochern die halbdunkle, mollige Luft. Es riecht nach Holz und feuchter Badebekleidung. Und da steht plötzlich meine heimliche Volksschulliebe vor mir. Orange-grünes Eis in der Hand und ein kleiner dunkler Tropfen am Knie. Da schmolz ich ebenso dahin wie das Schokoplättchen auf ihrer Haut.

Ich selbst patzte mich bereits mit der leicht splitternden Glasur vom Herzerl an, dem allerersten Eis, das ich im Bad bekam. Genau einen Schilling hat's gekostet, und meine Mutter kaufte es mir gern, weil es nicht sehr groß und die Vanillecreme nicht sehr kalt war. Ich litt ja in meiner Kindheit oft an Halsweh, da galt es, eine Verkühlung unter allen Umständen zu vermeiden. Am besten, ich hätte auch noch Schal und Haube getragen.

Als der Paiper herauskam, saß ich schon nicht mehr mit der besorgten Mutter am Handtuch, sondern lag mit dem Klausl auf der Pritsche. Drunter versteckt zwei Zigaretten, die wir dann hinten bei der Turnstange, dem Treffpunkt der Großen, unter erbärmlichem Gehuste rauchten. Ein Eis in der Hand war uns eindeutig lieber. Und der Paiper, besonders die Schoko-Pistazien-Variante, ist für mich das beste Eis geblieben, das es je im Schwimmbad gab. Schon wenn du mit dem Stangl das Eis rausgedrückt hast, dieses dumpfe Quietschen im Becher ... Gänsehaut vor Glück!



Eistafel von 1969.

Der neue Paiper kostete 5 Schilling, in Euro umgerechnet 36 Cent.

1969 kam der Paiper auf den Markt, drei Jahre später der Doppellutscher. In diesem Sommer stand Daniel Boone mit *Beautiful Sunday* wochenlang auf Nummer eins der Ö3-Hitparade, und ich trug eng anliegende Bermudas mit psychedelischem Muster. Wir hingen jetzt schon manchmal beim Drei-Meter-Turm ab und schubsten hin und wieder kreischende Mädchen ins Wasser. Erste linkische Annäherungsversuche, meist abrupt beendet von einer strengen Trillerpfeife.

Das sind prägende Momente, liebe Leute, und so sind eben Twinni, Herzerl, Paiper und Doppellutscher meine Stars aus alten Schwimmbadtagen. Sie gehören zu diesem Kosmos wie Badehauben, Spritzpistolen und die dicke Kästchendame, die einem den Schlüssel nur grimmig zuschob.

Hallo, hallo, halt! – wird die aufmerksame Leserin, der neugierige Leser jetzt rufen. Das kann doch nicht das Ende sein! Welches Eis ist Held Nummer fünf? Tja, das war nicht von Eskimo. Es war das Orangeneis von Schöller. Das kam in einer Plastikorange daher, und die, die schon ein Auto hatten, steckten sie zur Verzierung auf die Radioantenne. Unfassbar lässig! Mit der Orange war wieder ein neuer Lebensabschnitt angebrochen – und in den löffelten wir uns erwartungsvoll hinein.

Servus im Juli

Ab
25. JUNI 2020
überall, wo es
Zeitschriften
gibt



DIE NATUR-APOTHEKE DER ALPEN

Wir holen uns im Juli die Heilkraft der Natur ins Magazin. Und stellen die gesamte Ausgabe unter dieses Thema. In einem umfangreichen Dossier widmen wir uns über Jahrhunderte und Generationen erprobtem Wissen über Heilpflanzen – von Arnika über Ringelblume bis Zwiebel. Und liefern einfache und alltagstaugliche Rezepturen dazu.



ZU GAST IN IRSCHEN

Im westlichsten Winkel Kärntens liegt die kleine **Kräutergemeinde Irschen**. Wo sich auf besondere Weise der Stille lauschen lässt und Rückbesinnung zum Erlebnis wird.

DER PFLANZENFLÜSTERER

Kaum jemand kennt die Welt der Flora so gut wie er: Wir haben den Experten **Wolf-Dieter Storl** zu einem Gespräch über die sagenhafte Weisheit der Natur gebeten.

SERVUS IN STADT & LAND ist jeweils ab Monatsende in Trafiken, im Lebensmitteleinzelhandel, an Tankstellen, bei Bellaflora, bei Thalia und in den Filialen der Österreichischen Post AG erhältlich.

DIE DIGITALE SERVUS-WELT: Alles, was das Leben schöner macht, ist auf unserer Website servus.com zu finden. Unsere Geschichten gibt's übrigens auch gratis aufs Mobiltelefon. Oder Sie folgen uns auf Social Media:

IMPRESSUM

Chefredakteur Markus Honsig

Stv. Chefredakteure Carolina Giermindl, Klaus Kamolz

Art Direction Matthias Preindl (Ltg.),

Verena Bartosch (Stv.), Tino Liebmann

Fotogefie Sabina Dzinic

Fotoredaktion Izabela Idziak, Martin Kreil, Kerstin White

Redaktion Alice Fernau (Mein Daheim), Margret Handler (Gesundes Leben), Michael Hufnagl, Verena Randolph, Achim Schneyder

Autoren Rend Freund, Michael Köhlmeier, Uschi Korda,

Dorli Muhr, Harald Nachförg

Freie Mitarbeiter Karin Buchart, Ingeborg Geyer, Wolfgang M. Gran, Julia Kospach, Tobias Micke, Elke Papouschek,

Johanna Paungger, Silvia Pfaffenwimmer, Thomas Poppe, Alexander Rieder, Veronika Schubert, Nina Strasser,

Tanja Warter, Ruth Wegerer, Gabi Weiß, Andreas Wollinger

Redaktionsmanagement Martina Bozecsky

Illustrationen Bernd Ertl, Anna Frohmann, Kerstin Luttenfeldner, Andreas Posselt, Verena Schellander,

Roland Vorlafer, Julia Zott

Head of Photo Isabella Russ

Executive Creative Director Markus Kietreiber

Head of Digital Publishing Mesi Tötschinger

Projektmanagement Digital Vanessa Elwitschger

Redaktion servus.com/magazin

Beatrix Hammerschmid (Ltg.), Luana Baumann-Fonseca,

Chris Julia Helmberger, Marijan Kelava

Digital Product Management & Development

Marco Bogner, Manfred Krammer, Max Moser

Managing Director Stefan Ebner

Publishing Management Barbara Kaiser (Ltg.),

Ines Dannecker, Simon Weichselbaumer

Head of Media Sales & Partnerships Lukas Scharmbacher

Sales Operations & Development Anna Schönauer (Ltg.),

David Mühlbacher

Sales Management Servus Johannes Wahrmann-Schär (Ltg.), Christopher Miesbauer, Sabine Zöll

Anzeigenverkauf Österreich Franz Fellner,

Thomas Hutterer, Stefanie Krallinger, Alfred Minassian,

Nicole Okasek-Lang, Britta Pucher, Jennifer Sabejew, Ellen Wittmann-Sochor; Kristina Krizmanic (Team Assistant);

Manuela Brandstätter, Monika Spitaler (Anzeigenervice)

Anzeigenverkauf Deutschland Thomas Keihl (Ltg.),

Clemens Dittrich, Daniela Günther, Jennifer Heng,

Martin Riedel, Constantin Röttger, Benedikt Schmid,

Christian Wörndl

Co-Publishing Susanne Degn-Pfleger (Ltg.), Elisabeth Staber (Ltg.), Mathias Blaha, Raffael Fritz, Thomas

Hammerschmid, Marlene Hinterleitner, Valentina Pierer, Mariella Reithoffer, Verena Schörhuber, Sara Wonka,

Julia Bianca Zmek, Edith Zöchlön-Marchart

B2B-Marketing & Kommunikation Katrin Sigl (Ltg.), Alexandra Ita, Teresa Kronreif, Stefan Portenkirchner

Commercial Design Peter Knecht (Ltg.), Sasha Bunch,

Simone Fischer, Martina Maier, Julia Schinzel, Florian Solly

Abo & Vertrieb Peter Schiffer (Ltg.), Nicole Glaser (Vertrieb), Victoria Schwärzler, Yoldas Yarar (Abo)

Herstellung Veronika Felder

Produktion Martin Brandhofer, Markus Neubauer

Lektorat Hans Fleißner (Ltg.), Petra Hannert, Monika Hasleder, Billy Kirnbauer-Walek, Belinda Mautner,

Klaus Peham, Vera Pink

Lithografie Clemens Ragotzky (Ltg.), Claudia Heis,

Nenad Isailovic, Sandra Maiko Krutz, Josef Mühlbacher

Finanzen Julian Bartik, Johannes Hadler, Klaus Pleninger

MIT Christoph Kocsisek, Michael Thaler

Operations Alexander Peham, Yvonne Tremmel

Assistant to General Management Patricia Höreth

Herausgeber & Geschäftsführer Andreas Kornhofer

Offenlegung gemäß § 25 Mediengesetz: Informationen zum Medieninhaber sind ständig und unmittelbar unter folgender Webadresse auffindbar: servus.com/impressum

Druck Vogel Druck und Mediendienst GmbH, D-97204 Höchberg (Kern und Endfertigung),

Poly-Druck Dresden GmbH, D-01257 Dresden (Cover)

Vertrieb Österreich Presse Großvertrieb Austria

Trunk GmbH, pgyaustria.at; DE, ITA, CH, LUX, LIE:

DPV Deutscher Pressevertrieb GmbH, dpv.de

Servus Magazin-Aboservice Postfach 200, 6961 Wolfurt,

Tel.: 01/267 66 00-02,

Fax: 01/267 66 00-97,

abo@servusmagazin.at



Jahresabo EUR 48,90

Redaktionsanschrift

Heinrich-Collin-Straße 1/1, A-1140 Wien,

Tel.: 01/90 221-0, Fax-DW: 27930

E-Mail: redaktion@servus.com

servusmagazin.com

Medieninhaber, Eigentümer & Verleger

Red Bull Media House GmbH,

Oberst-Leopoldinger-Straße 11-15,

A-5071 Wals bei Salzburg, FN 297115i,

Landesgericht Salzburg, ATU63611700

Geschäftsführer Dkfm. Dietrich Mateschitz,

Dietmar Otti, Christopher Reindl, Marcus Weber

Ein Produkt aus dem



MEIN SERVUS FÜR DAHEIM

Jahresabo

12 Ausgaben + Notizbuchset

für nur **€ 48,90**



Servus-Notizbuchset
mit Servus-Illustrationen
und Zitaten

Kurzabo

3 Ausgaben + Servus Gute Küche

für nur **€ 12,90**



Vorteilsabo

15 Ausgaben zum Preis von 12

für nur **€ 48,90**



Angebot wählen und gleich bestellen:

servusmagazin.at/abo

BESTSELLER RELOADED



ŠKODA
SIMPLY CLEVER



Live like you – der neue ŠKODA OCTAVIA.

Der neue OCTAVIA zeigt sich noch dynamischer und emotionaler und verkörpert perfekt die aktuelle Entwicklungsstufe der ŠKODA Designsprache. Auch die Technik bietet mehr als nur Alltägliches: die Shift-by-Wire-Technologie des DSG überträgt die gewählte Fahrstufe gleich direkt an das Getriebe. Die auf Wunsch erhältlichen Voll-LED-Matrix-Scheinwerfer und das innovative Head-up-Display ergänzen das Update des Bestsellers. Leben Sie Ihr Leben, so wie Sie es wollen – der neue OCTAVIA ist der ideale Begleiter dafür.

Lassen Sie sich bei einer Probefahrt von den sensationellen Neuheiten überzeugen.

Ab sofort bei Ihrem ŠKODA Betrieb.

Symbolfoto. Stand 5.5.2020. Details bei Ihrem ŠKODA Berater.

Verbrauch: 4,3–6,7 l/100 km. CO₂-Emission: 113–153 g/km.